MENUS DU 09 AU 13 NOVEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"									
Pain aux céréales et beurre / Lait nature Fruit frais et eau		Cake à la banane et pépites de chocolat Fromage blanc nature et eau		Pain complet et confiture / Yaourt nature Fruit frais et eau		Muesli aux flocon d'avoine et fruits secs Lait nature / Fruit frais et eau		Gâteau aux carottes et aux épices douces Petit suisse nature / Fruit frais et eau	
lundi 09 nov	**EGALIM**	**mardi 10 nov**	**EGALIM**	**mercredi 11 nov**	**EGALIM**	**jeudi 12 nov**	**EGALIM**	**vendredi 13 nov**	**EGALIM**
Potage à la tomate et emmental râpé		Céleri rémoulade	BIO	Férié		Salades mêlées mimosa	HVE	Salade de pommes de terre à l'échalotes	CE2
Sauté de porc (+dinde) aux herbes de Provence	BIO LR	Navarin d'agneau				Dos de cabillaud sauce Béarnaise	MSC		
Emincé végétal aux herbes de Provence		***Galette de Butternut et mozzarella***				***Omelette sauce Béarnaise***		***Curry de lentilles aux légumes thaï***	HVE LOCAL
Gratin dauphinois	CE2	Coquillettes et petits pois	BIO CE2			Riz pilaf	BIO		
		Samos				Petit suisse		Brie	BIO
Liégeois au chocolat		Cocktail de fruits				Banane	BIO	Clémentine	IGP
Goûter									

Plat végétarien

Le pain accompagnant les repas est un pain **BIO**
Farine origine Loiret

Porc/Dinde/Bœuf/Volaille d'origine France
Agneau/mouton d'origine France ou UE

Les signes officiels de qualité (EGALIM)

MSC	Label de pêche durable	LR	Label rouge
AOP	Appellation d'origine protégée	BIO	Produit de l'agriculture biologique
AOC	Appellation d'origine contrôlée	VF	Viande Française
CE2	Certification environnementale	HVE	Haute valeur environnementale

En cas de difficulté d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés.