MENUS DU 16 AU 20 NOVEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"									
Pain complet et compote / Yaourt nature Fruit frais et eau		Céréales peu sucrées / Lait nature Fruit frais et eau		Muffin aux pommes et à la cannelle Petit suisse nature / Fruit frais et eau		Pancake à l'avoine et compote Lait nature / Fruit frais et eau		Pain aux céréales et beurre Fromage blanc nature / Fruit frais et eau	
lundi 16 nov	**EGALIM**	**mardi 17 nov**	**EGALIM**	**mercredi 18 nov**	**EGALIM**	**jeudi 19 nov**	**EGALIM**	**vendredi 20 nov**	**EGALIM**
Salade mêlées au gouda	HVE	Carottes râpées à l'emmental	HVE BIO	Crème de cresson		Salade verte et radis en vinaigrette	BIO HVE	Chou chinois et sa vinaigrette	
Brandade de cabillaud	MSC			Paupiette de veau sauce forestière		Sot l'y laisse de dinde marengo	LR	Sauté de bœuf aux champignons	LR
Brandade de pois	BIO	***Dahl de pois cassé***		***Pois chiches sauce forestière***		***Mijoté de haricots rouges***		***Lentilles à la forestière***	HVE LOCAL
		Riz basmati	BIO	Purée de pommes de terre		Poêlée de légumes anciens		Riz pilaf	BIO
Vache qui rit				Comté	AOP	Yaourt nature	BIO	Camembert	
Crème dessert au caramel et langue de chat		Poire	BIO	Eclair au chocolat		Pomme	BIO	Île flottante	
Goûter									
				Chocolat chaud Madeleine et fruit de saison					

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.