MENUS ALSH
DU 23 AU 27 NOVEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"									
Pain complet et beurre / Lait nature Fruit frais et eau		Gâteau "maison" aux pommes Fromage blanc nature et eau		Pain aux céréales et confiture / Lait nature Fruit frais et eau		Muesli nature / Yaourt nature Fruit frais et eau		Muffin à la banane et flocon d'avoine Fruit frais et lait nature	
lundi 23 nov	**EGALIM**	**mardi 24 nov**	**EGALIM**	**mercredi 25 nov**	**EGALIM**	**jeudi 26 nov**	**EGALIM**	**vendredi 27 nov**	**EGALIM**
Salade de betteraves en vinaigrette et gouda	HVE	Potage de légumes	HVE	Salades mêlées à l'emmental	HVE BIO	Salade Coleslaw	HVE	Salade César	HVE AOP
Sauté de bœuf à l'estragon	BIO			Dos de colin sauce Dugléré	MSC	Sauté de porc au caramel Sauté de dinde au caramel	BIO LR	Emincé de dinde sauce chasseur	LR
Lentilles à la crème d'estragon	HVE LOCAL	***Galette de quinoa au comté sauce tomate***	AOP	***Omelette***		***Sauté d'émincé de blé au caramel***		***Mijoté de haricots rouges***	
Pommes de terre et haricots verts	CE2 BIO	Brocolis vapeur	BIO	Riz pilaf et petits pois	BIO HVE	Poêlée de légumes	HVE	Purée de pommes de terre	
						Camembert		Vache qui rit	
Pomme 	BIO	Yaourt aux fruits mixés		Tarte aux pommes	HVE	Poire 	BIO	Eclair au chocolat	
Goûter									
				Chocolat chaud Palet Breton et fruit frais					

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.