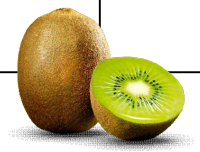
MENUS DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE

Suggestions "petits déjeuners équilibrés"									
Pain complet / Compote / Yaourt nature Fruit frais et eau		Pancakes "maison" à la farine complète Fromage blanc nature / Fruit frais et eau		Pain aux céréales et beurre Petit suisse nature / Fruit frais et eau		Compote "maison" et flocon d'avoine Lait nature / Fruit frais et eau		Pain perdu allégé en sucre / Yaourt nature Fruit frais et eau	
lundi 30 nov	**EGALIM**	**mardi 01 déc**	**EGALIM**	**mercredi 02 déc**	**EGALIM**	**jeudi 03 déc**	**EGALIM**	**vendredi 04 déc**	**EGALIM**
Carottes râpées en vinaigrette	HVE	Potage au chou fleur	BIO	Salades d'endives et mâches à la mimolette	HVE LOCAL	Salades mêlées au comté	BIO AOP	Salade de tortis 3 couleurs au surimi	CE2 MSC
		Navarin d'agneau		Sauté de dinde au cumin	LR	Blanquette de colin	MSC	Fricassée de poulet	BIO
Penne à la Bolognaise de lentilles	BIO HVE	***Pois chiches sauce tomate***		***Steak de légumes***		***Omelette***		***Galette de Butternut***	
		Petits pois	CE2	Blé pilaf aux petits légumes	BIO	Pommes de terre et haricots verts	CE2 BIO	Carottes persillés	BIO
Saint Nectaire	AOP	Yaourt nature	BIO					Petit suisse	
Kiwi 		Flan pâtissier		Ananas frais		Crème dessert praliné et langue de chat		Orange	
Goûter									
				Lait chaud Beignet au chocolat					

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.