

Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023

lundi 22 mai



- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Ravioli aux légumes bio
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac

mardi 23 mai

- Tranche de pastèque
- Pilons de poulet bio sauce barbecue
- Chips
- Cantal à la coupe AOP
- Banane

jeudi 25 mai

- Taboulé bio
- Sauté de veau à l'estragon
- Haricots verts bio
- Comté à la coupe AOP
- Ananas frais à la chantilly

vendredi 26 mai

- Salade à la grecque
- Poisson du jour sauce piperade
- Pépinettes bio
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau

Semaine du 29/05/2023 au 01/06/2023

Lait'quilibre - animation sur les produits laitiers

lundi 29 mai

- Férié

mardi 30 mai

- Tranche de melon
- Brandade de morue
- Salade verte
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à l'abricot

jeudi 1 juin

- Salade hollandaise
- Moussaka de légumes bio maison
- Salade verte
- Tarte aux pommes

vendredi 2 juin

- Salade César (salade, croûtons et dès de jambon de dinde)
- Tajine (viande ovine française)
- Semoule complète bio
- Fromage bio "Brie"
- Fruit de saison

Semaine du 05/06/2023 au 09/06/2023

Lait'quilibre - animation sur les produits laitiers

lundi 5 juin

- Salade du pêcheur (pdt, thon, œuf dur bio, vinaigrette)
- Boeuf carottes bio
- St morêt bio
- Fruit de saison

mardi 6 juin

- Tranche de pastèque
- Paupiette de volaille sauce basquaise
- Pommes noisette
- Yaourt de la ferme de Mezerac à l'ananas

jeudi 8 juin

- Terrine de campagne ou Médaillon de surimi sur salade
- Poisson du jour sauce basilic
- Courgettes bio et pommes de terre bio
- Emmental à la coupe
- Fruit de saison

vendredi 9 juin

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Quiche aux fromages "maison"
- Salade verte
- Crème glacée
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

viande, poissons, œufs, protéines végétales

céréales, féculents et légumes secs

fruits et légumes

fromages et produits laitiers

un menu équilibré (les matières grasses sont présentes dans tous les repas, les aliments sucrés ne sont pas indispensables à l'équilibre)

goûter pour l'accueil périscolaire

animation

Toutes nos viandes sont d'origine française

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

Sur l'année 2021 (% en valeur d'achat) :
45% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 40% sont issues de l'agriculture biologique

Bleu blanc cœur Label rouge

Label AOP Label IGP

le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable

51% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien