LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 25/01/2021 au 29/01/2021

lundi 25 janvier

- Salade de lentilles bio
- Chipolatas
- Poêlée de carottes et navets bio
- Edam bio
- Clémentines

mardi 26 janvier

- 1/2 pomelos et sucre
- Paupiette de volaille sauce chasseur
- Pommes noisette
- St nectaire
- Compote de pommes bio

jeudi 28 janvier

- Salade coleslaw
- Gratin de pommes de terre et légumes bio
- Petits suisses aux fruits

vendredi 29 janvier

- Salade de pommes de terre au curry
- Poisson du jour sauce suchet
- Haricots verts bio
- Leerdamer
- Poire

Semaine du 01/02/2021 au 05/02/2021

lundi 1 février

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de lapin à la dijonnaise
- Pommes de terre bio campagnarde
- Mini-babybel bio
- Ananas Frais

mardi 2 février

- Radis beurre
- Omelette bio
- Epinards à la vache qui rit
- Crêpe sucrée

jeudi 4 février

- .Salade hivernale (endives, pommes, noix et comté)
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Purée de potimarron bio
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise

vendredi 5 février

- Velouté de légumes varié bio
- Navarin*
- Blé issu de l'Agriculture Biologique
- Tome noire
- Clémentines

Semaine du 08/02/2021 au 12/02/2021

lundi 8 février

- Salade impromptue
- Sauté de porc sauce charcutière
- Pommes de terre bio et choux de Bruxelles
- Flan au caramel

mardi 9 février

- Cœurs de palmier au mais
- Boulettes de flageolets bio sauce tomate
- Spaghettis semi-complètes bio
- Cantal
- Pomme bio d'Herbignac

jeudi 11 février

- Velouté de légumes verts
- Blanquette de veau*
- Riz créole
- Port-salut
- Banane

vendredi 12 février

- Salade indienne
- Poisson du jour sauce aneth
- Carottes bio
- Crème dessert à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes bretonne bio

les menus sont susceptibles d'être modifiés

LEGENDE

- 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 péri-scolaire
- animation

* Viande Bovine origine : France VBF

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

Sur l'année 2019 (% en valeur d'achat):
33% des denrées alimentaires sont **sous signes de qualité** dont **19 %** sont issues de **l'agriculture biologique**

Bleu blanc coeur — Label rouge

Label AOP — Label IGP

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

46% des denrées alimentaires sont issues des **régions Pays de la Loire et Bretagne**