



# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 08/03/2021 au 12/03/2021

##### lundi 8 mars

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Hachis parmentier\*
- Salade verte
- Crème dessert au chocolat
- pain bio + confiture / compote-

##### mardi 9 mars

- Terrine de campagne ou Rillettes de thon
- Escalope de poulet sauce chasseur
- Beignets de salsifis
- Kiri bio
- Poire
- Lait / petit pain viennois + chocolat-

##### jeudi 11 mars

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Gratin de chou fleur bio et pommes de terre bio
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau
- pain bio / vache qui rit / fruit-

##### vendredi 12 mars

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Mogettes IGP et carottes bio mijotées à la sauce tomate
- Leerdamer
- Banane
- Yaourt à boire/ barre pâtissière-

#### Semaine du 15/03/2021 au 19/03/2021

##### lundi 15 mars

- Salade de lentilles bio
- Sauté de veau à l'estragon\*
- Haricots verts bio
- Comté AOP
- Pomme bio d'Herbignac
- Lait / petit pain viennois + chocolat-

##### mardi 16 mars

- Velouté de légumes varié bio
- Filet de poisson pané au citron
- Pommes de terre sautées bio
- Camembert bio
- Ananas Frais
- crème dessert / pain bio + confiture-

##### jeudi 18 mars

- Céleri rémoulade bio
- Emincé de blé et pois chiche sauce curry
- Riz bio issu du commerce équitable
- Petits suisses bio aux fruits
- lait / gâteau à la fraise / fruit-

##### vendredi 19 mars

- Salade fromagère
- Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce moutarde
- Fondue de poireaux et pommes de terre bio
- Flan pâtissier
- pain bio / six de savoie / compote-

#### Semaine du 22/03/2021 au 26/03/2021

##### lundi 22 mars

- Asperges sauce cocktail
- Poisson du jour sauce dieppoise
- Céréales gourmandes bio
- St morêt bio
- kiwi bio ou local
- Crème dessert / langue de chat-

##### mardi 23 mars

- Radis beurre
- Omelette bio
- Céleris bio et pommes de terre bio sautés à l'ail
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau
- pain bio + samos / fruit-

##### jeudi 25 mars

- Salade piémontaise
- Cuisse de poulet rôtie (bleu blanc cœur)
- Brocolis bio
- Gouda bio
- Banane
- lait / cracottes + confiture-

##### vendredi 26 mars

- Velouté de légumes
- Spaghettis à la bolognaise bio \*
- Salade verte
- Liégeois
- compote / petit pain viennois + chocolat-

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):**  
**35%** des denrées alimentaires sont **sous signes de qualité** dont **23 %** 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**