



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 26/04/2021 au 30/04/2021

lundi 26 avril

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Ravioli de bœuf*
- Fromage
- Poires au sirop

mardi 27 avril

- Velouté de potiron
- Brandade de morue
- Fromage
- Orange

jeudi 29 avril

- Céleri rémoulade bio
- Rôti de veau bio sauce forestière*
- Haricots verts bio
- Fromage
- Donuts

vendredi 30 avril

- Radis beurre
- Hachis aux petits légumes
- Salade verte
- Petit suisse nature

Semaine du 03/05/2021 au 07/05/2021

lundi 3 mai

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de bœuf* du parc Régional de Brière
- Brocolis bio
- Emmental bio
- Délice au citron bio

mardi 4 mai

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Saucisse de volaille (Nouvelle agriculture)
- Pommes noisette
- Kiri bio
- .Banane

jeudi 6 mai

- Tomates en vinaigrette
- Poisson du jour sauce aurore
- Macaronis semi-complète bio
- Pyrénées IGP
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"

vendredi 7 mai

- Concombres à la ciboulette
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Purée de carottes et patate douce
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu blanc cœur)

Semaine du 10/05/2021 au 14/05/2021

lundi 10 mai

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Gratin de pommes de terre bio à l'emmental et au comté
- Salade verte
- Flan au caramel

mardi 11 mai

- Salade de lentilles bio
- Paupiette de volaille sauce curry
- Galettes de légumes
- St Paulin bio
- Kiwi bio

jeudi 13 mai

- Férié

vendredi 14 mai

- Fermé

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 cœur Label rouge

Label AOP Label IGP

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

48% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne