



# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 30/08/2021 au 03/09/2021

##### jeudi 2 septembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Brandade de morue
- Salade verte
- Crème dessert au chocolat

##### vendredi 3 septembre

- Toast niçois
- Médallions de dinde sauce ail et fines herbes
- Gratin de courgettes bio
- Nectarine blanche

#### Semaine du 06/09/2021 au 10/09/2021

##### lundi 6 septembre

- Tranche de pastèque
- Boeuf à la moutarde\*
- Pommes de terre bio campagnarde
- Gouda bio
- Compote de pommes bio

##### mardi 7 septembre

- Salsa aux concombres
- Filet de poisson meunière au citron
- Haricots verts bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac

##### jeudi 9 septembre

- Salade César
- Saucisse de volaille bio
- Gratin de chou fleur bio et pommes de terre bio
- Bâtonnet glacé

##### vendredi 10 septembre

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Tajine de légumes bio aux fruits secs et semoule bio
- Camembert bio
- Prunes

#### Semaine du 13/09/2021 au 17/09/2021

##### lundi 13 septembre

- Salade de risoni bio
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière\* à la sauce tomate
- Petits pois bio
- Mini-babybel bio
- Nectarine blanche

##### mardi 14 septembre

- Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Hachis aux petits légumes
- Salade verte
- Fromage frais bio nature de la ferme de Gineau

##### jeudi 16 septembre

- Tomates en vinaigrette
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Cantal AOP
- Cocktail de fruits

##### vendredi 17 septembre

- Tranche de melon
- Rôti de veau\* au jus
- Ratatouille bio "maison"
- Emmental bio
- Tarte aux poires

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

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