

Semaine du 03/07/2023 au 07/07/2023

lundi 3 juillet

- Salade tunisienne
- Saucisse de volaille bio
- Lentilles cuisinées bio
- Fromage
- Fruit de saison

mardi 4 juillet

- Salade de perles océane
- Omelette bio
- Ratatouille bio "maison"
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 6 juillet

- Tranche de pastèque
- Rôti de bœuf et ketchup maison
- Pommes de terre sautées bio
- Crème dessert au chocolat

vendredi 7 juillet

- Menu non défini

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

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

