



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 25/09/2023 au 29/09/2023

lundi 25 septembre

- Salade de perles océane
- Poisson du jour aux 4 épices
- Haricots verts bio
- St Nectaire AOP à la coupe
- Raisin noir

mardi 26 septembre

- Salade de chou chinois
- Jambon blanc (label rouge)
- Pommes noisette
- Flan au caramel bio

jeudi 28 septembre

- salade australienne (salade, betteraves bio, œuf dur bio)
- Dahl de lentilles bio et riz basmati bio
- Kiri bio
- Kiwi bio

vendredi 29 septembre

- Radis bio râpés en rémoulade
- Paupiette de volaille à la normande
- Flan de courgettes bio et pommes de terre bio
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau

Semaine du 02/10/2023 au 06/10/2023

lundi 2 octobre

- Salade andalouse (chorizo) ou Salade du soleil
- Bœuf à la hongroise (viande local origine Parc de Brière)
- Boulgour bio
- Petits suisses bio aux fruits

mardi 3 octobre

- Taboulé bio
- Omelette bio
- Epinards à la vache qui rit
- Gouda à la coupe
- Banane

jeudi 5 octobre

- Salade mexicaine
- Saucisse de porc bio
- Carottes bio et panais bio
- Fromage bio "Brie"
- Raisin blanc

vendredi 6 octobre

- Salade à la grecque
- Gratin de pommes de terre bio à l'emmental bio et au comté
- Poires au sirop

Semaine du 09/10/2023 au 13/10/2023

Nouvelle - Zélande

lundi 9 octobre

- Salade maori (carottes râpées bio, radis râpés bio, surimi, tomates, lait de coco)
- Pâtée d'agneau viande IGP local et ses légumes bio
- Vache qui rit bio
- Kiwi bio

Argentine

mardi 10 octobre

- Salsa aux concombres
- Empanadas de bœuf
- Salade verte
- Emmental à la coupe
- Ananas Frais

Afrique du sud

jeudi 12 octobre

- Velouté de potiron
- Poisson du jour aux légumes bio (tomates et oignons)
- Purée de patate douce et pommes de terre
- Fromage de chèvre
- Moelleux choco banane

Italie

vendredi 13 octobre

- Tomates au vinaigre balsamique
- Pizza aux fromages "maison"
- Salade verte
- Crème glacée

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 2022 (% en valeur d'achat) :
55% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 44% 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

50% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

