

LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 16/10/2023 au 20/10/2023

lundi 16 octobre

- Salade de maïs bio et thon
- Sauté de porc au curry (viande bio)
- Semoule complète bio
- Cantal à la coupe AOP
- Pomme bio d'Herbignac



mardi 17 octobre

- Salade indienne
- Filet de poisson meunière au citron
- Flan de brocolis bio et pommes de terre bio
- Liégeois au chocolat bio



jeudi 19 octobre

- Salade hollandaise
- Lasagnes aux légumes bio de saison "maison"
- Raisin blanc



vendredi 20 octobre

- 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 2022 (% en valeur d'achat) : 53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

