



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 04/12/2023 au 08/12/2023

lundi 4 décembre

- Salade fromagère
- Blanquette de veau
- Pommes de terre vapeur bio
- Poires au sirop

mardi 5 décembre

- Saucisson sec et cornichons ou Rillettes de thon
- Filet de poisson pané au citron
- Epinards à la vache qui rit
- Orange

jeudi 7 décembre

- Salade de pâtes bio au curry
- Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce moutarde
- Carottes bio et champignons à la crème
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau

vendredi 8 décembre

- Macédoine de légumes bio en vinaigrette
- Quiche aux fromages "maison"
- Salade verte
- Pomme bio d'Herbignac

Semaine du 11/12/2023 au 15/12/2023

lundi 11 décembre

- Taboulé bio
- Navarin
- Haricots verts bio
- St morêt bio
- Banane

mardi 12 décembre

- Salade tunisienne
- Nugget's de blé sauce ketchup maison
- Pommes de terre bio flamande
- Liégeois au chocolat bio

jeudi 14 décembre

- Velouté de tomates
- Poisson du jour à l'américaine
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Gouda bio
- Poire

vendredi 15 décembre

- Salade de pomme de terre et thon
- Escalope de poulet sauce normande
- Galettes de légumes
- Saint Paulin bio
- Clémentines

Semaine du 18/12/2023 au 22/12/2023

lundi 18 décembre

- Salade coleslaw
- Boeuf à l'indienne
- Quinoa bio
- Vache qui rit bio
- Purée de pommes bio

mardi 19 décembre

- Salade hivernale (salade, pommes, noix et comté AOP)
- Omelette bio
- Poêlée campagnarde bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu Blanc Cœur)

jeudi 21 décembre

- Salade mexicaine
- Sauté de lapin sauce chasseur
- Carottes bio
- Pyrénées IGP
- Kiwi bio

vendredi 22 décembre

- Menu non défini

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 périscolaire

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