



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 08/01/2024 au 12/01/2024

lundi 8 janvier

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Emmental à la coupe
- Clémentines

mardi 9 janvier

- Céleri rémoulade bio
- Flan de légumes et céréales gourmandes bio
- Galette des rois bio

jeudi 11 janvier

- .Taboulé bio au thon
- Sauté de porc bio à la forestière
- Chou fleur bio en béchamel
- .Kiwi bio

vendredi 12 janvier

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Tarte au fromage
- Salade verte
- Compote de poires bio

Semaine du 15/01/2024 au 19/01/2024

lundi 15 janvier

- Velouté de légumes verts
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Kiwi

mardi 16 janvier

- Radis beurre
- Filet de poisson pané au citron
- Riz
- Petits suisses aux fruits

jeudi 18 janvier

- Asperges sauce cocktail
- Quinoa bio à la mexicaine
- Salade verte
- Camembert bio
- Clémentines

vendredi 19 janvier

- Salade de risioli bio
- Saucisse de porc bio
- Chou braisé bio et pommes de terre bio
- Fromage blanc bio nature de la ferme de Gineau

Semaine du 22/01/2024 au 26/01/2024

lundi 22 janvier

- Velouté de légumes
- Cuisse de poulet à la provençale
- Coquillettes complètes bio loca
- St morêt bio
- Orange

mardi 23 janvier

- Salade à la grecque
- Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
- Haricots verts bio
- Tarte aux pommes

jeudi 25 janvier

- Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette
- Poisson du jour au raifort
- Brocolis bio
- Tartare ail et fines herbes
- Poire

vendredi 26 janvier

- Duo de carottes râpées aux agrumes
- Tartiflette aux pommes de terre bio, oignons bio et reblochon AOF
- Salade verte
- Compote de pommes bio

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) :
47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% 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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien