



# LA PAUSE MIDI

les menus

## Semaine du 29/01/2024 au 02/02/2024

### lundi 29 janvier

- Taboulé bio
- Agneau à l'indienne
- Carottes bio
- Pomme bio d'Herbignac

### mardi 30 janvier

- Salade hivernale (noix et comté AOP)
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Purée de potiron et pommes de terre
- Flan au caramel bio

### jeudi 1 février

- Betteraves en vinaigrette bio
- Poisson du jour sauce aneth
- Riz aux champignons
- .Mini-babybel bio
- Clémentines

### vendredi 2 février

- .Maïs bio et thon en vinaigrette
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière à la
- Mélange de légumes bio
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Crêpe sucrée

## Semaine du 05/02/2024 au 09/02/2024

### lundi 5 février

- Salade du soleil
- Sauté de porc (label rouge et BBC) sauce charcutière
- Quinoa bio
- Gâteau au yaourt

### mardi 6 février

- Velouté de poireau
- Escalope de poulet (label rouge) sauce ail et fines herbes
- Beignets de salsifis
- Saint Paulin bio
- Poire

### jeudi 8 février

- salade autrichienne
- Poisson du jour sauce coco
- Carottes bio et panais bio
- Edam bio
- Orange

### vendredi 9 février

- Duo de radis en rémoulade
- Gratin de pâtes aux lentilles bio
- Salade verte
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu Blanc Cœur)

## Semaine du 12/02/2024 au 16/02/2024

### lundi 12 février

- Pomelos et sucre
- Boeuf à la mexicaine
- Céleris bio et pommes de terre bio
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"

### mardi 13 février

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Pilons de poulet bio aux oignons
- Pommes frites
- St Albray
- Clémentines

### jeudi 15 février

- Velouté gourmand butternut et potimarron bio
- Poisson du jour aux 4 épices
- Purée de pois cassés bio
- .Brie
- .Pomme

### vendredi 16 février

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Gnocchi bio épinards chèvre "maison"
- Salade verte
- Délice au citron 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