








LA PAUSE MIDI





les menus

Semaine du 12/10/2020 au 16/10/2020








lundi 12 octobre

-  Haricots verts en vinaigrette ou Salade russe
-  Poisson du jour sauce suchet
-  Céréales gourmandes bio
-  Petit fruité ou St Nectaire
-  Raisin noir ou Poire


mardi 13 octobre

-  Salade de chou chinois ou Salade fraîcheur (tomate et maïs)
-  Fingers aux 3 graines et sauce béarnaise
-  Epinards à la vache qui rit
-  Mousse au chocolat








jeudi 15 octobre


-  Velouté de légumes 
-  Navarin*
-  Pommes de terre vapeur bio 
-  Tome noire à la coupe
-  Ananas frais


vendredi 16 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

* Viande Bovine origine : France VBF 

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas 

51% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne 

Bleu blanc coeur  Label rouge 

Label AOP  Label IGP 

le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable 