

Semaine du 02/11/2020 au 06/11/2020

lundi 2 novembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Hachis parmentier*
- Salade verte
- Crème dessert au caramel ou à la vanille

mardi 3 novembre

- Salade mexicaine ou Salade de risoni
- Nugget's de blé sauce ketchup maison
- Haricots verts bio
- Emmental bio
- .kiwi

jeudi 5 novembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour sauce dugléré
- Navets bio et semoule bio
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac

vendredi 6 novembre

- Velouté de potiron
- Rôti de veau bio sauce forestière*
- Mogettes de vendée IGP
- St Paulin
- Poire

Semaine du 09/11/2020 au 13/11/2020

lundi 9 novembre

- Sardine à l'huile ou Médailon de surimi sur salade verte
- Navarin*
- Carottes, panais et pommes de terre bio
- St Nectaire ou Comté
- Orange

mardi 10 novembre

- 1/2 pomelos ou Céleri aux pommes
- Boulettes de haricots blanc bio à la sauce tomate bio
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise

jeudi 12 novembre

- Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Pilon de poulet bio sauce yassa
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- St morêt bio
- Poire

vendredi 13 novembre

- Salade hollandaise ou Salade à la grecque
- Poisson du jour sauce citronnée
- Epinards à la vache qui rit
- Fondant au chocolat bio

Semaine du 16/11/2020 au 20/11/2020

lundi 16 novembre

- Velouté de tomates
- Médillons de dinde sauce ail et fines herbes
- Pommes de terre bio campagnarde
- Edam bio
- Pomme bio d'Herbignac

mardi 17 novembre

- Radis beurre ou Salade indienne
- Filet de lieu sauce escabèche
- Beignets de salsifis
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau

jeudi 19 novembre

- Taboulé bio
- Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
- Chou fleur bio en béchamel
- Emmental bio
- kiwi bio

vendredi 20 novembre

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Parmentier de patate douce et lentilles
- Salade verte
- Petits suisses aux fruits

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