





LA PAUSE MIDI

les menus





Semaine du 14/12/2020 au 18/12/2020

lundi 14 décembre

-  Salade piémontaise
-  Chipolatas
-  Haricots verts bio
-  Vache qui rit bio
-  .Clémentines







mardi 15 décembre

-  Asperges sauce cocktail ou Salade de maïs bio et thon
-  Filet de poisson pané au citron
-  Purée de potimarron bio
-  Yaourt aux fruits des bois de la ferme de Mezerac




jeudi 17 décembre














-  Salade coleslaw ou Salade de mâche, œuf dur et croûtons
-  Macaronis bio à la bolognaise végétale
-  Emmental bio
-  Compote de pommes bio



vendredi 18 décembre

-  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 