



LA PAUSE MIDI

les menus

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 chaque repas

34% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Les denrées alimentaires identifiées sont produits à moins de 50 kms

Semaine du 20/03/2017 au 24/03/2017

lundi 20 mars

- Quiche lorraine
- Navarin* à la provençale
- Carottes vichy
- mini roitelet ou Tartare ail et fines herbes
- Pomme bio d'Herbignac

PRODUITS
LOCAUX

PRODUITS
LOCAUX

mardi 21 mars

- Velouté de potiron
- Filet de poisson meunière au citron
- Coquillettes semi-complète Bio
- Petit fruité ou Chavroux
- Ananas frais à la chantilly

jeudi 23 mars

- Œuf dur sur salade verte
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches
- Comté à la coupe
- Poire ou Banane

vendredi 24 mars

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Boeuf à la mexicaine*
- Gratin de chou fleur et pommes de terre en béchamel
- Yaourt de la ferme de Mezerac

PRODUITS
LOCAUX

PRODUITS
LOCAUX

Semaine du 27/03/2017 au 31/03/2017

Jeudi : "Menu sénégalais"

lundi 27 mars

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
- Ecrasée de pommes de terre
- Cantal à la coupe
- Orange ou Kiwi

PRODUITS
LOCAUX

PRODUITS
LOCAUX

mardi 28 mars

- Concombres à la crème ou Salade printanière
- Jambon braisé sauce mère
- Beignets de salsifis
- Fromage blanc aux fruits

jeudi 30 mars

- 1/2 avocat en vinaigrette
- Poulet sauce yassa
- riz
- St paulin ou Samos
- Tarte à la noix de coco

vendredi 31 mars

- Salade marco polo ou Salade de pommes de terre et cervelas
- Poisson du jour sauce oseille
- Galettes de légumes
- pyrénées ou Gouda
- Poire ou Kiwi

Semaine du 03/04/2017 au 07/04/2017

Jeudi : "Je Mange de tout et c'est bon pour moi !"

lundi 3 avril

- Médaille de surimi sur salade verte ou Saucisson à l'ail
- Blanquette de veau*
- Haricots verts et blé bio
- Camembert ou Six de Savoie
- Pomme bio d'Herbignac

mardi 4 avril

- Salade césar ou Salade indienne
- Boulettes de bœuf à la sauce tomate*
- Pommes frites
- Petits suisses nature sucrés

jeudi 6 avril

- Céleri rémoulade
- Cuisse de pintade à la normande
- Purée St Germain
- Kiri ou P'tit louis coque
- Poire au coulis de chocolat

PRODUITS
LOCAUX

vendredi 7 avril

- Menu non défini