












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 05/06/2017 au 09/06/2017

lundi 5 juin



Férié

mardi 6 juin



Radis beurre ou Salade coleslaw



Tortilla pommes de terre et oignons



Salade verte



Samos ou St Albray



Compote pommes/framboises

jeudi 8 juin



Fonds d'artichauts et surimi sauce cocktail ou Cœurs de palmier au



Tajine*



Semoule



Pyrénées ou St Morêt



Nectarine blanche ou Pêche jaune

vendredi 9 juin



.Tranche de melon



Filet de lieu sauce basilic



Courgettes



Flan pâtissier

Semaine du 12/06/2017 au 16/06/2017

lundi 12 juin



Tarte aux 4 fromages



Boulettes de bœuf à la sauce tomate*



Jardinière de légumes



Camembert ou Kiri



Fruit de saison

mardi 13 juin



Tomates à la mozzarella ou Salade verte et dés de leerdamer



Escalope de dinde à la crème



Pommes noisette



Cocktail de fruits

jeudi 15 juin



Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique



Gratin de poisson "maison"



Pâtes torticolors



Gouda à la coupe



Nectarine blanche ou Kiwi

vendredi 16 juin



.Tranche de pastèque



Boeuf à la moutarde*



Ratatouille "maison" et blé



Bâtonnet glacé

Semaine du 19/06/2017 au 23/06/2017



Semaine fraich'attitude

lundi 19 juin



Salade du soleil



Navarin* à la provençale



Pommes de terre vapeur



Edam ou Chamois d'or



Pêche jaune ou Nectarine blanche

mardi 20 juin



Concombres à la ciboulette ou Duo de carotte et céleri râpés



Filet de colin sauce aneth



Beignets de chou fleur



Cantal ou p'tit Fol épi



Tarte à l'abricots

jeudi 22 juin



Tartine aux fines herbes et radis



Moussaka de légumes et haricots rouge



Salade verte



Yaourt aux fruits

vendredi 23 juin



.Tranche de melon



Rôti de dindonneau



Risoni aux petits légumes



.Mini-babybel



Compote à boire



Vivez la Fraich'attitude