



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 04/09/2017 au 08/09/2017

lundi 4 septembre

-  Salade russe ou Haricots verts en vinaigrette
-  Lasagnes à la bolognaise *
-  Salade verte
-  Crème dessert au chocolat ou à la vanille

mardi 5 septembre

-  Salade à la grecque ou Salade hollandaise
-  Cordon bleu
-  Epinards à la béchamel
-  Compote variée

jeudi 7 septembre

-  Salade de blé carnaval ou Lentilles à la normande
-  Goulash de bœuf*
-  Petits pois
-  Pyrénées ou Emmental
-  Abricots ou Nectarine blanche

vendredi 8 septembre

-  .Tranche de melon
-  Poisson du jour sauce escabèche
-  Riz
-  St Morêt ou Petit fruité
-  Poires au sirop

Semaine du 11/09/2017 au 15/09/2017

lundi 11 septembre

-  Quiche lorraine
-  Sot l'y laisse de dinde sauce ail et fines herbes
-  Brocolis
-  Edam ou Port-salut
-  Banane ou Raisin blanc

mardi 12 septembre

-  .Tranche de pastèque
-  Brandade de poisson parmentier
-  Salade verte
-  Yaourt aux fruits

jeudi 14 septembre

-  Céleri rémoulade ou Salade d'Asie
-  Cuisse de pintade à la normande
-  Pommes noisette
-  Six de Savoie ou Cantal
-  Cocktail de fruits

vendredi 15 septembre

-  .œuf dur mayonnaise
-  Rôti de veau* au jus
-  Ratatouille "maison" et semoule
-  Gouda à la coupe
-  Abricots ou Pêche jaune

Semaine du 18/09/2017 au 22/09/2017



Jeudi : la mélodie des mets locaux !

lundi 18 septembre

-  Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
-  Filet de poisson pané au citron
-  Pâtes torticolores
-  Liégeois

mardi 19 septembre

-  Salade piémontaise ou Salade de riz niçois
-  Jambon braisé sauce madère
-  Galettes de légumes
-  St paulin ou St Nectaire
-  Compote variée

jeudi 21 septembre

-  Tomates de Guérande en vinaigrette
-  Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
-  Gratin de chou fleur en béchamel
-  Yaourt bio à la vanille de la ferme de Gineau et Galette Saint-Michel

vendredi 22 septembre

-  Terrine de campagne et cornichons ou Rillettes de thon
-  Poulet au colombo et riz
-  .Mini-babybel
-  Raisin noir ou Raisin blanc

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 



5^e édition La Mélodie des mets locaux

Soutenir les producteurs locaux à travers une démarche de développement durable

Jeudi 21 septembre 2017

Les produits locaux seront à l'honneur dans de très nombreuses villes de France et d'Outre-Mer

Action coordonnée par Agores Association des responsables de restauration collective

AGORES L'intelligence collective de la restauration territoriale