



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 25/09/2017 au 29/09/2017

lundi 25 septembre

- Pizza aux 4 fromages
- Sauté de veau sauce chasseur*
- Carottes vichy
- Gouda ou Brie
- .Banane

mardi 26 septembre

- Salade indienne ou Radis beurre
- Omelette nature de "plein air"
- coquillettes à la sauce tomate
- Fromage blanc aux fruits

jeudi 28 septembre

- Salade monégasque ou Salade d'Asie
- Poisson du jour sauce dieppoise
- Céréales gourmandes bio
- .P'tit louis coque
- Ananas au sirop

vendredi 29 septembre

- Sardine à la tomate ou Médaillon de surimi sur salade verte
- Rôti de porc sauce moutarde
- Flan de courgettes et pommes de terre
- Leerdamer ou Samos
- Pomme bio d'Herbignac

Semaine du 02/10/2017 au 06/10/2017

lundi 2 octobre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Boulettes de bœuf à la sauce tomate*
- Macaronis semi-complète bio
- île flottante.

mardi 3 octobre

- Salade vénitienne ou Taboulé
- Filet de lieu à l'aneth
- Beignets de salsifis
- Vache qui rit ou p'tit Fol épi
- Poire ou Raisin noir

jeudi 5 octobre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Escalope de dinde à la crème
- Panaché de haricots verts et beurre
- Tome blanche à la coupe
- Eclair au chocolat ou à la vanille

vendredi 6 octobre

- Salade hivernale ou Salade brésilienne
- Chili de légumes
- Riz basmati
- Petits suisses aux fruits

Semaine du 09/10/2017 au 13/10/2017

Région Hauts de France/ Ile de France/ Centre-Val-de-Loire

Région Bretagne/ Pays de Loire

Région Auvergne-Rhône Alpes/ Provence-Alpes-Côte d'Azur

Région Nouvelle Aquitaine/ Occitanie

SEMAINE DU GOÛT ... le tour de France des régions

lundi 9 octobre

- Salade de lentilles du Berry
- Filet de colin sauce maroilles
- Poêlée parisienne
- Brie
- Poire du Val de Loire

mardi 10 octobre

- Velouté de poireau
- Galette garnie dinde/fromage
- Salade verte
- Fromage bio "la belle de Nantes" de la ferme de Campbon
- Crêpe sucrée

jeudi 12 octobre

- .Tomates en vinaigrette
- Navarin* à la provençale
- Gratin dauphinois
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à l'abricot

vendredi 13 octobre

- Salade verte et fromage basque de brebis
- Axoa de veau*
- Haricots plats
- Gâteau basque

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

