

# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 07/01/2019 au 11/01/2019

##### lundi 7 janvier

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Hachis parmentier\*
- Salade verte
- .Vache qui rit
- Compote variée

##### mardi 8 janvier

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Filet de poisson meunière au citron
- Haricots verts
- Six de Savoie ou P'tit Fol épi
- Galette des rois bio

##### jeudi 10 janvier

- Salade piémontaise ou Salade de riz niçois
- Rôti de porc (bleu blanc cœur)
- Choux braisés
- St Morêt ou St Albray
- Pomme bio d'Herbignac

##### vendredi 11 janvier

- Velouté de tomates
- Escalope de dinde sauce ail et fines herbes
- Gratin dauphinois
- Pyrénées ou Gouda
- Orange ou Clémentines

#### Semaine du 14/01/2019 au 18/01/2019

##### lundi 14 janvier

- Velouté de légumes anciens (carottes, panais, rutabaga,
- Chipolatas (bleu blanc cœur)
- Lentilles cuisinées
- Leerdamer ou Samos
- .Ananas Frais

##### mardi 15 janvier

- 1/2 pomelos ou Céleri rémoulade
- Nugget's de blé et sauce béarnaise
- Brocolis
- Yaourt aux fruits

##### jeudi 17 janvier

- Tarte aux 3 fromages
- Veau marengo\*
- Carottes
- Poire ou Clémentines

##### vendredi 18 janvier

- Salade indienne ou Radis beurre
- Poisson du jour sauce dugléré
- Pommes de terre vapeur
- .P'tit louis coque
- Cocktail de fruits

#### Semaine du 21/01/2019 au 25/01/2019



Jeudi : "le blé graine de star" (Menu composé de protéines végétales)

##### lundi 21 janvier

- Salade à la grecque ou Salade fromagère
- Bœuf\* de Brière à la hongroise
- Chou fleur et pommes de terre
- Crème dessert

##### mardi 22 janvier

- Asperges en vinaigrette ou Salade russe
- Paupiette de volaille sauce curry
- Pommes frites
- Comté à la coupe
- Pomme bio d'Herbignac

##### jeudi 24 janvier

- Œuf dur "de plein air" mayonnaise
- Macaronis bio à la bolognaise végétale
- Salade verte
- Edam ou Port-salut
- .Banane

##### vendredi 25 janvier

- Velouté de légumes varié bio
- Pizza au boeuf\*
- Salade verte
- Liégeois

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

40% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Bleu blanc cœur

Label rouge