

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)

Guter goûter pour l'accueil péri-scolaire

animation

* Viande Bovine origine : France VBF

Du pain issu de l'agriculture biologique est chaque repas

39% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Semaine du 02/04/2018 au 06/04/2018

lundi 2 avril



Férié

mardi 3 avril

- Médaillon de surimi sur salade verte ou Rillettes de thon
- Tortilla pommes de terre et oignons
- Salade verte
- Six de Savoie ou Pyrénées
- Compote variée

jeudi 5 avril

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Filet de colin sauce hollandaise
- Blé issu de l'Agriculture Biologique
- Leerdamer ou Vache qui rit
- Kiwi ou Orange

vendredi 6 avril

- Salade César ou Salade indienne
- Rôti de veau sauce forestière*
- Beignets de salsifis
- île flottante.

Semaine du 09/04/2018 au 13/04/2018

Vendredi 13 avril - Menu INDIEN

lundi 9 avril

- Salade russe ou Salade de maïs et thon
- Sauté de lapin sauce chasseur
- Pommes de terre vapeur
- Camembert ou P'tit louis coque
- .Banane

mardi 10 avril

- Céleri aux pommes ou Salade brésilienne
- Filet de poisson pané au citron
- Gratin de chou fleur en béchamel
- Fromage blanc aux fruits

jeudi 12 avril

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Boeuf sauce charcutière*
- Panaché de haricots verts et beurre
- Tartare nature ou p'tit Fol épi
- Brownies

vendredi 13 avril

- Menu à thème

Semaine du 16/04/2018 au 20/04/2018

lundi 16 avril

- Tarte méditerranéenne
- Boulettes de bœuf à la sauce tomate*
- Carottes vichy
- St Nectaire ou St Morêt
- Poire ou Kiwi

mardi 17 avril

- Salade andalouse ou Duo de carotte et céleri râpés
- Escalope de poulet à la crème
- Pommes noisette
- Emmental à la coupe
- Compote variée

jeudi 19 avril

- Fonds d'artichauts et surimi sauce cocktail ou Haricots verts en
- Poisson du jour sauce oseille
- Riz créole
- .Kiri
- Pomme bio d'Herbignac

vendredi 20 avril

- Radis beurre ou Salade de chou chinois
- Navarin*
- Flan de courgettes et pommes de terre
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau