






LA PAUSE MIDI


les menus

Semaine du 16/10/2017 au 20/10/2017





lundi 16 octobre

-  Céleri rémoulade ou Radis beurre
-  Filet de colin au raifort
-  Mélange de 5 céréales
-  Leerdamer ou Kiri
-  Compote de poires


mardi 17 octobre

-  Salade de pâtes ou Salade du pêcheur (pdt, thon, œuf,
-  Omelette nature de "plein air"
-  Carottes vichy et panais
-  P'tit louis coque
-  Ananas frais ou Kiwi

jeudi 19 octobre

-  Salade paysanne ou Salade coleslaw
-  Boeuf bourguignon*
-  Purée de potiron
-  Yaourt nature

vendredi 20 octobre

-  Menu non défini

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 