

LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 28/01/2019 au 01/02/2019

lundi 28 janvier

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Galette garnie dinde/fromage
- Salade verte
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau

mardi 29 janvier

- Taboulé ou Salade de risoni
- Omelette nature de "plein air"
- Epinards à la vache qui rit
- Camembert ou Chavroux
- Kiwi ou Orange

jeudi 31 janvier

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour au beurre blanc
- Pommes de terre et panais
- Mousse au chocolat

vendredi 1 février

- Velouté de potiron
- Couscous (poulet et merguez)
- Fromage bio
- Clémentines ou Poire

Semaine du 04/02/2019 au 08/02/2019

lundi 4 février

- Salade du pêcheur (pdt, thon, œuf, vinaigrette) ou Lentilles à la
- Poisson du jour au raifort
- Galettes de légumes
- Yaourt de la ferme de Mezerac

mardi 5 février

- .Salade de chou chinois
- Nems de volaille
- Riz cantonnais
- Emmental à la coupe
- Ananas et litchis au sirop

Mardi : Nouvel an chinois

jeudi 7 février

- Velouté de carottes et crème
- Langue de bœuf sauce madère *
- Coquillettes semi-complète Bio
- .Kiri
- Pomme bio d'Herbignac

vendredi 8 février

- Menu non défini

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 coeur

Label rouge