








LA PAUSE MIDI

les menus




Semaine du 19/02/2018 au 23/02/2018

lundi 19 février






-  Salade vénitienne ou Lentilles à la normande
-  Boeuf à l'indienne*
-  Brocolis bio
-  Edam à la coupe
-  Poire ou Banane




mardi 20 février

-  Velouté de légumes
-  Croque-monsieur et salade verte
-  île flottante.








jeudi 22 février


-  Salade brésilienne ou Duo de chou rouge et blanc
-  Poisson du jour sauce hollandaise
-  Blé issu de l'Agriculture Biologique
-  St Albray ou Samos
-  Compote de pommes


vendredi 23 février

-  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 

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