



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)

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

Semaine du 06/11/2017 au 10/11/2017

lundi 6 novembre

- Velouté de potiron
- Pizza au bœuf*
- Salade verte
- St paulin ou St Morêt
- Pomme bio d'Herbignac
- crème dessert / baguette bio + confiture-

mardi 7 novembre

- 1/2 pomelos ou Céleri rémoulade
- Escalope de poulet tandoori
- Beignets de salsifis
- Petits suisses aux fruits
- lait / gâteau à la fraise / fruit-

jeudi 9 novembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour sauce suchet
- Riz créole
- P'tit louis coque ou Gouda
- Raisin noir ou Raisin blanc
- jus de pomme / baguette bio + miel-

vendredi 10 novembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Rôti de veau* au jus
- Panaché de haricots verts et beurre
- Leerdamer ou Kiri
- Tarte aux poires
- lait / compote / galette saint-michel-

Semaine du 13/11/2017 au 17/11/2017

lundi 13 novembre

- Concombres à la crème ou Salade coleslaw
- Navarin*
- Pommes frites
- Samos ou Port-salut
- Compote de pommes
- lait / baguette bio + pâte à tartiner-

mardi 14 novembre

- Salade monégasque ou Radis beurre
- Escalope de porc charcutière
- Galettes de légumes
- Crème dessert et langues de chat
- baguette bio / vache qui rit / fruit-

jeudi 16 novembre

- .œuf dur mayonnaise
- Rôti de dindonneau sauce moutarde
- Poêlée automnale (carottes, panais, p. de terre)
- Tome noire ou Tartare nature
- Ananas frais ou Orange
- Yaourt à boire / madeleine-

vendredi 17 novembre

- Asperges en vinaigrette ou Haricots verts en vinaigrette
- Filet de colin sauce aneth
- Blé issu de l'Agriculture Biologique
- Camembert ou Emmental
- Poire ou Kiwi
- jus de pomme / baguette viennoise + chocolat-

Semaine du 20/11/2017 au 24/11/2017



Semaine anti-gaspillage

lundi 20 novembre

- .Salade de pommes de terre et thon en vinaigrette
- Sot l'y laisse de dinde à la crème
- Petits pois
- Edam à la coupe
- .Banane
- jus d'orange / gâteau aux yaourt-

mardi 21 novembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Nugget's de blé et son coulis de tomate
- Mélange de légumes
- Fromage blanc bio à la vanille
- baguette bio + confiture / fruit-

jeudi 23 novembre

- Velouté de poireau
- Boeuf bourguignon*
- Riz créole
- Tome blanche à la coupe
- Pomme bio d'Herbignac
- jus d'orange / crème dessert-

vendredi 24 novembre

- .Salade indienne
- Poisson du jour au beurre blanc
- Epinards à la vache qui rit
- Eclair au chocolat ou à la vanille
- baguette bio / six de savoie / fruit-