



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 27/11/2017 au 01/12/2017

lundi 27 novembre

- Velouté de tomates
- Sauté de porc au curry
- Semoule
- Chavroux ou Mini-babybel
- Kiwi ou Clémentines
- lait / céréales-

mardi 28 novembre

- Salade César ou Salade brésilienne
- Filet de poisson meunière au citron
- Carottes vichy
- Riz au lait
- Baguette bio + pâte à tartiner / fruit-

jeudi 30 novembre

- Salade de p. de terre et surimi en vinaigrette ou Salade de riz niçois
- Cuisse de poulet rôtie
- Purée de potimaron et pommes de terre
- Cantal ou Petit fruité
- Orange ou Poire
- jus d'orange / briochette + confiture-

vendredi 1 décembre

- Salade rustique ou Duo de chou et dès de leerdamer
- Tajine*
- Boulgour
- Crème dessert au caramel ou à la vanille
- lait / Moelleux chocolat / fruit-

Semaine du 04/12/2017 au 08/12/2017



"Animation Fruits et légumes de saison"

lundi 4 décembre

- Salade nantaise ou Céleri rémoulade
- Boeuf à l'indienne*
- Haricots verts
- Fromage blanc et sablé de retz
- lait / cracotte + confiture / fruit-

mardi 5 décembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Lasagnes à la bolognaise *
- Salade verte
- Chamois d'or ou Six de Savoie
- Compote pommes/bananes
- lait / baguette bio + miel-

jeudi 7 décembre

- Velouté de légumes
- Cassoulet toulousain
- P'tit louis coque ou St Albray
- Pomme bio d'Herbignac
- Crème dessert vanille / langues de chat-

vendredi 8 décembre

- Rillettes de thon ou Terrine de campagne et cornichons
- Filet de colin sauce aurore
- Brocolis
- St Morêt ou p'tit Fol épi
- Ananas frais ou Clémentines
- jus de pomme / baguette viennoise + chocolat-

Semaine du 11/12/2017 au 15/12/2017

lundi 11 décembre

- Salade de chou chinois ou Salade monégasque
- Sauté de lapin sauce chasseur
- Pépinettes
- Leerdamer ou Chanteneige
- Cocktail de fruits
- lait / barre de céréales / fruit-

mardi 12 décembre

- 1/2 pomelos ou Salade hivernale
- Filet de lieu au beurre citronné
- Beignets de salsifis
- Petits suisses aux fruits
- baguette bio / six de savoie / compote-

jeudi 14 décembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Pot au feu*
- St Paulin à la coupe
- Kiwi ou Clémentines
- Yaourt à boire / baguette bio + confiture-

vendredi 15 décembre

- Velouté de potiron
- Tartiflette
- Salade verte
- Yaourt nature
- lait / Biscuit fourré à la fraise / fruit-

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 périscolaire

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