








# LA PAUSE MIDI





les menus

Semaine du 17/12/2018 au 21/12/2018






## lundi 17 décembre

-  Blanc de poireau en vinaigrette ou Chou Fleur en vinaigrette
-  Escalope de dinde à la crème
-  Macaronis
-  Tartare nature ou Camembert
-  Poire ou Clémentines


## mardi 18 décembre

-  Salade de chou chinois ou Salade printanière
-  Filet de poisson pané au citron
-  Haricots beurre
-  Petits suisses aux fruits












## jeudi 20 décembre

-  Salade mexicaine ou Salade de risoni
-  Sauté de porc sauce charcutière
-  Brocolis
-  Mini-babybel
-  Orange ou Kiwi

## vendredi 21 décembre

-  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 
- Bleu blanc coeur 
- Label rouge 