

Semaine du 18/03/2019 au 22/03/2019

lundi 18 mars

- Médaillon de surimi sur salade verte ou Terrine de campagne
- Sauté de lapin sauce chasseur
- Haricots verts
- Mini-babybel bio
- Orange ou Kiwi



mardi 19 mars

- Velouté de potiron
- Brandade de morue
- Salade verte
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac



jeudi 21 mars

- Salade de maïs et thon ou Salade russe
- Emincé de Bœuf au caramel*
- Riz
- Mousse au chocolat



vendredi 22 mars

- Salade coleslaw ou Salade brésilienne
- Omelette nature de "plein air"
- Epinards à la vache qui rit
- Tarte aux pommes

Semaine du 25/03/2019 au 29/03/2019



Jeudi : le Bio dans nos assiettes



lundi 25 mars

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Bœuf bourguignon*
- Pommes de terre vapeur
- Emmental à la coupe
- Poire au coulis de chocolat



mardi 26 mars

- Salade César ou Céleri aux pommes
- Escalope de dinde à la crème
- Beignets de chou fleur
- Yaourt aux fruits



jeudi 28 mars

- Velouté de légumes varié
- Poisson du jour sauce duguéré
- Céréales gourmandes bio
- Fromage bio L'Entrammes
- Pomme bio d'Herbignac



vendredi 29 mars

- Rillettes de thon ou Sardine à l'huile
- Chili de légumes
- Salade verte
- Chavroux ou mini roitelet
- Cocktail de fruits au sirop

Semaine du 01/04/2019 au 05/04/2019

lundi 1 avril

- 1/2 pomelos ou Salade printanière
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Chou fleur
- Flan au caramel et biscuit



mardi 2 avril

- Velouté de potiron
- Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
- Pommes frites
- St Paulin à la coupe
- Kiwi ou Poire



jeudi 4 avril

- Haricots verts à la hongroise ou Fonds d'artichauts et surimi sauce
- Rôti de porc aux pruneaux
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Petit fruité ou Kiri
- Ananas frais



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)

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





LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE