

# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 22/04/2019 au 26/04/2019

#### Vendredi: Repas de pâques

##### lundi 22 avril



Ferié

##### mardi 23 avril

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Hachis parmentier\*
- Vache qui rit
- Compote variée

##### jeudi 25 avril

- Asperges en vinaigrette ou Salade russe
- Tajine de volaille à la fleur d'oranger
- Pommes de terre vapeur
- St Morêt ou Leerdamer
- Poire ou Kiwi

##### vendredi 26 avril

- Radis beurre ou Salade du soleil
- Rôti de veau sauce forestière\*
- Galettes de légumes
- Gouda à la coupe
- Nid de Pâques



#### Semaine du 29/04/2019 au 03/05/2019

##### lundi 29 avril

- Salade hollandaise ou Salade à la grecque
- Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
- Céréales gourmandes bio
- Ananas au sirop

##### mardi 30 avril

- Toast niçois
- Filet de poisson meunière au citron
- Carottes vichy
- Mousse au chocolat

##### jeudi 2 mai

- Céleri rémoulade ou Salade césar
- Poulet basquaise
- Pommes de terre bio campagnarde
- Yaourt nature bio de la ferme "GINEAU"

##### vendredi 3 mai

- .Taboulé à la menthe
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Haricots verts
- St Paulin à la coupe
- Kiwi ou Pomme rouge

#### Semaine du 06/05/2019 au 10/05/2019

#### Vendredi : repas allemand --- fête de l'europe

##### lundi 6 mai

- Salade indienne ou 1/2 pomelos
- Filet de lieu sauce suchet
- Semoule
- .Kiri
- Compote pommes/fraises

##### mardi 7 mai

- Rillettes de saumon ou Saucisson à l'ail
- Jambon braisé et sauce tomate
- Beignets de salsifis
- Port-salut ou Chavroux
- .Banane

##### jeudi 9 mai

- Salade mexicaine ou Salade de perles océane
- Omelette nature de "plein air"
- Epinards à la vache qui rit
- Poire ou Orange

##### 🇩🇪 vendredi 10 mai 🇩🇪

- Betteraves rouge sauce allemande
- Saucisse de francfort
- Pommes de terre et chou
- Tome noire à la coupe
- Tarte streusel aux prunes

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

40% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Bleu blanc coeur

Label rouge