

# 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   |
|  | 40% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne   |
|  | Bleu blanc coeur  |
|  | Label rouge   |

### Semaine du 13/05/2019 au 17/05/2019

#### lundi 13 mai

- Pizza aux 4 fromages
- Boeuf à l'indienne\*
- Petits pois
- Comté à la coupe
- Orange ou Kiwi

#### mardi 14 mai

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Escalope de dinde à la crème
- Pommes frites
- Mini-babybel
- Pomme cuite au caramel

#### jeudi 16 mai

- Asperges en vinaigrette ou Macédoine de lég. sauce cocktail
- Poisson du jour sauce aurore
- Risoni
- Emmental à la coupe
- Ananas frais à la chantilly

#### vendredi 17 mai

- Salade andalouse ou Salade verte et dés de leerdamer
- Rôti de porc (bleu blanc cœur) sauce moutarde
- Flan de courgettes et pommes de terre
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

### Semaine du 20/05/2019 au 24/05/2019

#### lundi 20 mai

- Concombres à la ciboulette ou Salade de chou chinois
- Sauté de veau au paprika\*
- Pommes de terre vapeur
- Camembert ou Mini roitelet
- Compote de poires

#### mardi 21 mai

- Tranche de melon
- Paupiette de volaille sauce chasseur
- Beignets de salsifis
- île flottante

#### jeudi 23 mai

- Salade monégasque ou Salade printanière
- Hachis provençal végétal
- Crème glacée

#### vendredi 24 mai

- Fonds d'artichauts et surimi sauce cocktail ou Haricots verts en vinaigrette
- Poisson du jour sauce curry
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Edam à la coupe
- Fruit de saison

### Semaine du 27/05/2019 au 31/05/2019

#### lundi 27 mai

- Crêpe à l'emmental
- bœuf\* (origine : Parc naturel régional de Brière)
- carotte bio
- Ananas frais à la chantilly

#### mardi 28 mai

- Chou Fleur en vinaigrette ou Salade de maïs et thon
- Tortilla pommes de terre et oignons
- Salade verte
- Crème dessert

#### jeudi 30 mai

- Férié

#### vendredi 31 mai

- Fermé