

LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 04/11/2019 au 08/11/2019

lundi 4 novembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Pizza
- Salade verte
- Crème dessert à la vanille

mardi 5 novembre

- Sardine à l'huile ou Terrine de campagne
- Escalope de porc à la crème
- Beignets de salsifis
- Chavroux ou Chanteneige bio
- Pomme bio d'Herbignac

jeudi 7 novembre

- Salade César ou 1/2 pomelos
- Goulash de bœuf*
- Carottes bio et pommes de terre bio
- Petits suisses nature sucrés

vendredi 8 novembre

- Salade de chou à la japonaise
- Poisson du jour sauce coco (ile fudji)
- Riz Basmati bio
- Emmental Français
- kiwi (Nouvelle-Zeeland)

Vendredi : Repas de la coupe du monde de rugby

Semaine du 11/11/2019 au 15/11/2019

lundi 11 novembre

- Férié

mardi 12 novembre

- Velouté de potiron
- Tortilla pommes de terre et oignons
- Salade verte
- Mousse au chocolat

jeudi 14 novembre

- Asperges en vinaigrette ou Haricots verts en vinaigrette
- Filet de lieu sauce suchet
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Cantal à la coupe
- Raisin noir ou Poire

vendredi 15 novembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Rôti de veau sauce forestière*
- Brocolis bio et pommes de terre bio
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

Semaine du 18/11/2019 au 22/11/2019

lundi 18 novembre

- Velouté de poireau
- Sauté de porc à la provençale
- Semoule
- Camembert ou Chavroux
- Kiwi ou Ananas frais

mardi 19 novembre

- Salade brésilienne ou Duo de chou rouge et blanc
- Filet de poisson pané au citron
- Purée de potimarron bio
- Yaourt aux fruits

jeudi 21 novembre

- Céleri rémoulade
- Sauté de bœuf* du parc Régional de Brière
- Haricots verts
- Edam à la coupe
- Gâteau Surprise

vendredi 22 novembre

- Endives et dés de fromage de brebis ou Salade verte et dés de leerdamer
- Chili de légumes
- Riz créole
- Compote pommes/bananes

Semaine Européenne de la réduction des déchets : défi anti-gaspi jeudi 21 novembre

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 servi à chaque repas
- 41% (38% sans le pain) des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne
- Bleu blanc coeur Label rouge

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS



du 16 au 24 novembre 2019
 Tout le programme sur www.srd.ademe.fr

