

Semaine du 25/11/2019 au 29/11/2019

Vendredi : la fête des fruits et légumes d'automne

lundi 25 novembre

mardi 26 novembre

jeudi 28 novembre

vendredi 29 novembre

Taboulé ou Lentilles à la normande

Filet de lieu sauce aurore

Chou fleur bio

Gouda à la coupe

Orange ou Raisin noir

Radis beurre ou Duo de carotte et céleri râpés

Boulettes de bœuf à la sauce tomate*

Pommes noisette

.Mini-babybel bio

Poire au coulis de chocolat

Œuf dur "de plein air" mayonnaise

Gratin de pommes de terre bio au comté

Salade verte

.Banane

Crêpe à l'emmental

Sauté de porc à la moutarde

Carottes bio et panais bio

Brie bio

Kiwi ou Raisin blanc

Semaine du 02/12/2019 au 06/12/2019

lundi 2 décembre

mardi 3 décembre

jeudi 5 décembre

vendredi 6 décembre

Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique

Omelette nature de "plein air"

Pommes de terre vapeur bio

Yaourt de la ferme de Mezerac

Perles de blé océane

Pilon de poulet bio sauce champignons

Galettes de légumes

St Paulin à la coupe

Pomme bio d'Herbignac

Velouté de légumes varié bio

Pot au feu* et ses légumes bio

Liégeois

Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique

Poisson du jour sauce dugléré

Mélange de 5 céréales

.P'tit louis coque

Clémentines ou Poire

Semaine du 09/12/2019 au 13/12/2019

lundi 9 décembre

mardi 10 décembre

jeudi 12 décembre

vendredi 13 décembre

Croque-monsieur

Veau bio marengo*

Brocolis bio

Ananas à la chantilly

Velouté de tomates

Filet de poisson meunière au citron

Blé bio aux petits légumes

Yaourt nature bio de la ferme de "GINEAU"

Salade d'endives aux croûtons ou Salade coleslaw

Carbonara végétale Bio

Salade verte

Comté à la coupe

Compote variée

Œuf dur de "plein air" ou Médaillon de surimi sur salade

Paupiette de volaille sauce chasseur

Beignets de chou fleur

Camembert ou Tartare nature

Clémentines ou Banane

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)

gouter 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