

### Semaine du 02/03/2020 au 06/03/2020

#### lundi 2 mars

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Lasagnes à la bolognaise \*
- Salade verte
- Crème dessert à la vanille

#### mardi 3 mars

- 1/2 pomelos ou Salade de chou chinois
- Omelette bio
- Epinards à la vache qui rit
- Eclair au chocolat

#### jeudi 5 mars

- Céleri rémoulade bio
- Poisson du jour sauce curry
- Poêlée de carottes bio, panais bio et p. de terre bio
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

#### vendredi 6 mars

- Velouté de légumes varié bio
- Blanquette de veau bio\*
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Mini-babybel bio
- Ananas Frais

### Semaine du 09/03/2020 au 13/03/2020

#### lundi 9 mars

- Salade marco polo ou Taboulé
- Jambon braisé sauce moutarde
- Petits pois bio
- Fromage bio "Fleur d'Anjou"
- Orange ou Kiwi

#### mardi 10 mars

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Filet de poisson meunière au citron
- Poêlée pommes de terre bio et navets bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac à la noix de coco

#### jeudi 12 mars

- Pizza texane au bœuf\*
- Saucisse de volaille (Nouvelle agriculture)
- Chou fleur bio en béchamel
- Tome noire à la coupe
- .Banane

#### vendredi 13 mars

- Haricots verts en vinaigrette ou Salade russe
- Parmentier de patate douce et lentilles
- Salade verte
- Mousse au chocolat

### Semaine du 16/03/2020 au 20/03/2020



#### Jeudi : Repas breton

#### lundi 16 mars

- Endives et dés de fromage de brebis ou Salade verte et dés de
- Poisson du jour sauce coco
- Céréales gourmandes bio
- Ananas au sirop

#### mardi 17 mars

- Salade de perles océane ou Salade mexicaine
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Carottes bio et panais bio
- .Kiri
- Pomme bio d'Herbignac

#### jeudi 19 mars

- Salade bretonne (pommes de terre, artichauts, œuf dur de plein air)
- Galette garnie dinde/fromage
- Salade verte
- Crêpe sucrée

#### vendredi 20 mars

- Velouté de potiron
- Spaghettis à la bolognaise bio \*
- Salade verte
- Yaourt aux fruits

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

Label AOP Label IGP

le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable