

Semaine du 23/03/2020 au 27/03/2020

lundi 23 mars

- Velouté de tomates
- Sauté de veau à l'estragon*
- Beignets de salsifis
- Comté à la coupe
- .Banane



mardi 24 mars

- Duo de chou rouge et blanc ou Radis beurre
- Boulettes de haricots blanc bio à la sauce tomate
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Fromage bio "Brie"
- Compote pommes/fraises



jeudi 26 mars

- Céleri rémoulade bio
- Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
- Purée de chou fleur bio
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau



vendredi 27 mars

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour parfumé aux agrumes
- Pommes de terre vapeur bio
- St Nectaire ou St Albray
- Kiwi ou Poire



Semaine du 30/03/2020 au 03/04/2020

lundi 30 mars

- Salade andalouse ou Salade monégasque
- Boeuf *bio et carottes bio
- Petits suisses natures sucrés et galettes bretonne bio



mardi 31 mars

- Salade rustique (laitue, chèvre, lardons et croûtons) ou Salade à la grecque
- Escalope de dinde sauce ail et fines herbes
- Pommes frites
- Poires au sirop



jeudi 2 avril

- Croque-monsieur
- Poisson du jour sauce dieppoise
- Brocolis bio
- Gouda bio ou Edam bio
- Pomme bio d'Herbignac



vendredi 3 avril

- Salade indienne ou Salade d'Asie
- Tajine de légumes bio aux fruits secs et semoule bio
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau



Semaine du 06/04/2020 au 09/04/2020

lundi 6 avril

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de porc aux pommes
- Pommes de terre vapeur bio
- Cantal à la coupe
- Compote de poires



mardi 7 avril

- Asperges en vinaigrette ou Haricots verts en vinaigrette
- Omelette bio
- Macaronis semi-complète bio
- Chavroux ou St Morêt bio
- .Banane



jeudi 9 avril

- Salade César ou 1/2 pomelos
- Navarin*
- Carottes bio et panais bio
- Tome noire à la coupe
- Nid de printemps



vendredi 10 avril

- Menu non défini

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 périscolaire

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