










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 périscolaire
-  animation


* Viande Bovine origine : France VBF 

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas 

51% 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 

Semaine du 21/09/2020 au 25/09/2020








lundi 21 septembre

-  Céleri rémoulade bio 
-  Saucisse de porc bio  
-  Mogettes de vendée IGP 
-  Emmental bio 
-  Compote de pommes bio 






mardi 22 septembre

-  Rillettes de saumon ou Terrine de campagne
-  Escalope de poulet tandoori  
-  Beignets de salsifis
-  St Nectaire ou Camembert 
-  Raisin blanc ou Raisin noir

jeudi 24 septembre











-  Tarte aux 3 fromages
-  Poisson du jour sauce hollandaise 
-  Gratin de brocolis bio et pommes de terre bio  
-  Banane

vendredi 25 septembre









-  Tomates en vinaigrette ou Salade indienne
-  Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches
-  Crème dessert bio de la ferme de Gineau  

Semaine du 28/09/2020 au 02/10/2020








lundi 28 septembre

-  Salade piémontaise ou Salade de perles océane
-  Boeuf à l'indienne* 
-  Carottes bio et panais bio  
-  Fromage bio "Fleur d'Anjou"  
-  Prunes ou Raisin blanc









mardi 29 septembre

-  Concombres en vinaigrette ou 1/2 pomelos
-  Filet de poisson pané au citron 
-  Coquillettes semi-complètes Bio 
-  Comté à la coupe 
-  Poire au coulis de chocolat

jeudi 1 octobre

-  Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique 
-  Parmentier de légumes bio  
-  Salade verte
-  île flottante.









vendredi 2 octobre

-  Salade hollandaise ou Salade fromagère
-  Rôti de porc au chorizo  
-  Chou fleur bio en béchamel  
-  Flan pâtissier











Semaine du 05/10/2020 au 09/10/2020

la semaine des 5 sens








lundi 5 octobre

-  Radis beurre 
-  Grignottes de poulet bio et sauce ketchup maison 
-  Pommes frites
-  Cantal à la coupe 
-  Banane









mardi 6 octobre

-  Haricots rouge en vinaigrette 
-  Omelette bio basquaise 
-  Ratatouille bio "maison"  
-  .Mini-babybel bio  
-  Pomme rouge 

jeudi 8 octobre

-  Duo de carottes râpées aux agrumes 
-  Poisson du jour aux 4 épices
-  Riz Basmati issu de l'agriculture biologique 
-  Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac 

vendredi 9 octobre

-  Endives au miel et dès de leerdamer 
-  Rôti de bœuf* sauce au poivre 
-
-  Purée de légumes bio mystère  
-  Tarte au citron

