



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 29/08/2022 au 02/09/2022

jeudi 1 septembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Brandade de morue
- Salade verte
- Vache qui rit bio
- Abricots
- lait bio / barre bretonne/ compote-

vendredi 2 septembre

- Tranche de pastèque
- Rôti de dinde sauce ketchup maison
- Salade écolière (tomates, avocat, maïs, salade verte, olives)
- Yaourt de la ferme de Mezerac et langues de chat
- pain bio + confiture / fruit-

Semaine du 05/09/2022 au 09/09/2022

lundi 5 septembre



- Tranche de melon
- Quinoa bio à la mexicaine
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau
- lait bio / crêpe/ compote-

mardi 6 septembre

- Taboulé bio
- Escalope de poulet tandoori
- Galettes de légumes
- Gruyère français IGP
- Prune ou Pêche jaune
- Jus d'orange / cracottes confiture-

jeudi 8 septembre

- Salade hollandaise (tomates de Guérande)
- Rôti de bœuf sauce béarnaise
- Gratin de courgettes bio et pommes de terre bio
- Sundae
- Baguette bio + samos / fruit-

vendredi 9 septembre

- Macédoines de légumes bio mayonnaise
- Poisson du jour sauce coco
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Emmental bio
- Nectarine blanche ou Abricot
- yaourt à boire à la fraise / choco au chocolat-

Semaine du 12/09/2022 au 16/09/2022



Jeudi : la mélodie des mets locaux



lundi 12 septembre

- Crêpe à l'emmental
- Sauté de lapin sauce chasseur
- Brocolis bio
- Raisin blanc ou Pêche jaune
- lait bio / baguette viennoise + chocolat-

mardi 13 septembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Galette garnie dinde/fromage
- Salade verte
- Petits suisses bio aux fruits
- pain aux céréales / six de savoie / fruit-

jeudi 15 septembre

- Concombres bio en vinaigrette
- Sauté de bœuf du parc Régional de Brière
- Pommes de terre sautées bio
- Fromage bio "Fleur d'Anjou"
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"
- lait bio / céréales chocolat / fruit-

vendredi 16 septembre



- Tranche de pastèque
- Couscous aux céréales gourmandes bio, pois chiches bio et fèves
- Chanteneige bio
- Poires au sirop
- crème dessert / pain bio + pâte à tartiner

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

Sur l'année 2021 (% en valeur d'achat) :
47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% sont issues de l'agriculture biologique

- Bleu blanc coeur Label rouge
- Label AOP Label IGP
- le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

