

Semaine du 25/01/2021 au 29/01/2021

lundi 25 janvier

- Salade de lentilles bio
- Chipolatas
- Poêlée de carottes et navets bio
- Edam bio
- Clémentines
- lait / granola / compote-

mardi 26 janvier

- 1/2 pomelos et sucre
- Paupiette de volaille sauce chasseur
- Pommes noisette
- St nectaire
- Compote de pommes bio
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-

jeudi 28 janvier

- Salade coleslaw
- Gratin de pommes de terre et légumes bio
- Petits suisses aux fruits
- pain bio + samos / fruit-

vendredi 29 janvier

- Salade de perles océane
- Poisson du jour sauce suchet
- Haricots verts bio
- Leerdamer
- Poire
- Crème dessert / langue de chat-

Semaine du 01/02/2021 au 05/02/2021

lundi 1 février

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de lapin à la dijonnaise
- Pommes de terre bio campagnarde
- Mini-babybel bio
- Ananas Frais
- jus d'orange / pain bio + confiture-

mardi 2 février

- Radis beurre
- Omelette bio
- Epinards à la vache qui rit
- Crêpe sucrée
- lait / gâteau à la fraise / compote-

jeudi 4 février

- Salade hivernale (endives, pommes, noix et comté)
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Purée de potimarron bio
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise
- pain bio / six de savoie / fruit-

vendredi 5 février

- Velouté de légumes varié bio
- Navarin*
- Blé issu de l'Agriculture Biologique
- Tome noire
- Clémentines
- Yaourt à boire / petit pain viennois + chocolat-

Semaine du 08/02/2021 au 12/02/2021

lundi 8 février

- Salade impromptue
- Sauté de porc sauce charcutière
- Pommes de terre bio et choux de Bruxelles
- Flan au caramel
- lait / céréales chocolat / fruit-

mardi 9 février

- Cœurs de palmier au maïs
- Boulettes de flageolets bio sauce tomate
- Spaghettis semi-complètes bio
- Cantal
- Pomme bio d'Herbignac
- jus d'orange / baguette viennoise + chocolat-

jeudi 11 février

- Velouté de légumes verts
- Blanquette de veau*
- Riz créole
- Port-salut
- Banane
- lait / cracottes + confiture-

vendredi 12 février

- Salade indienne
- Poisson du jour sauce aneth
- Carottes bio
- Crème dessert à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes bretonne bio
- Compote / gâteau au yaourt-

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

Sur l'année 2019 (% en valeur d'achat):
35% des denrées alimentaires sont **sous signes de qualité** dont **23 %** sont issues de **l'agriculture biologique**

Bleu blanc cœur Label rouge

Label AOP Label IGP

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

51% des denrées alimentaires sont issues des **régions Pays de la Loire et Bretagne**