

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
- Jus d'orange / cracottes + confiture-

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
- lait / granola / compote-

jeudi 24 septembre

- Tarte aux 3 fromages
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Gratin de brocolis bio et pommes de terre bio
- Banane
- lait / pain bio + pâte à tartiner-

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
- pain bio / six de savoie / fruit-

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
- lait / gâteau fourré à l'abricot / compote-

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
- crème dessert / pain bio + confiture-

jeudi 1 octobre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Parmentier de légumes bio
- Salade verte
- île flottante.
- pain bio / vache qui rit / fruit-

vendredi 2 octobre

- Salade hollandaise ou Salade fromagère
- Rôti de porc au chorizo
- Chou fleur bio en béchamel
- Flan pâtissier
- petit pain viennois + chocolat / banane-

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

lundi 5 octobre

- Radis beurre
- Grignottes de poulet bio et sauce ketchup maison
- Pommes frites
- Cantal à la coupe
- .Banane
- lait / cracottes + confiture-

mardi 6 octobre

- Haricots rouge en vinaigrette
- Omelette bio basquaise
- Ratatouille bio "maison"
- .Mini-babybel bio
- Pomme rouge
- Jus d'orange / moelleux au chocolat-

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
- pain aux figues + confiture / fruit-

vendredi 9 octobre

- Endives au miel et dès de leerdamer
- Rôti de bœuf* sauce au poivre
- Purée de légumes bio mystère
- Tarte au citron
- pain aux céréales / six de savoie / fruit-

la semaine des 5 sens



LES CINQ SENS

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)

Gouter goûter pour l'accueil péri-scolaire

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