









LA PAUSE MIDI






les menus

Semaine du 12/10/2020 au 16/10/2020










lundi 12 octobre

-  Haricots verts en vinaigrette ou Salade russe
-  Poisson du jour sauce suchet
-  Céréales gourmandes bio
-  Petit fruité ou St Nectaire
-  Raisin noir ou Poire
-  -Yaourt à boire / choco BN Fraise-


mardi 13 octobre

-  Salade de chou chinois ou Salade fraîcheur (tomate et maïs)
-  Fingers aux 3 graines et sauce béarnaise
-  Epinards à la vache qui rit
-  Mousse au chocolat
-  -compote / petit pain viennois + chocolat-








jeudi 15 octobre

-  Velouté de légumes 
-  Navarin*
-  Pommes de terre vapeur bio  
-  Tome noire à la coupe
-  Ananas frais
-  -jus de pomme / pain bio + miel-

vendredi 16 octobre

-  Menu non défini

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 