

Semaine du 01/05/2023 au 05/05/2023

lundi 1 mai



Férié

mardi 2 mai



Haricots verts bio en vinaigrette



Hachis aux petits légumes



Salade verte



Crème dessert à la vanille



-lait bio / compote / galette bretonne bio-

jeudi 4 mai



Taboulé bio



Sauté de bœuf du parc Régional de Brière



Petits pois bio



Kiri bio



Pomme bio



-lait bio / baguette viennoise + chocolat-

vendredi 5 mai



Salade indienne



Poisson du jour sauce escabèche



Quinoa bio



Camembert bio



Purée de pommes/ bananes bio



-Yaourt à boire/ barre pâtissière bio-

Semaine du 08/05/2023 au 12/05/2023

Semaine de l'europe



0(SD)LLSDpqGp%
08NDLLDLSDPqGDPED

lundi 8 mai



Férié

mardi 9 mai



Melon jaune



Tortilla pommes de terre et oignons



Salade verte



Bâtonnet sorbet à la fraise bio



-lait bio / céréales miel / fruit-

jeudi 11 mai



Olivie (macédoines de légumes bio mayonnaise)



Borsch (sauté de bœuf bio, betteraves et carottes)



Pommes de terre vapeur bio



Crêpe sucrée



-baguette bio + vache qui rit/ fruit-

vendredi 12 mai



Salade marco polo



Poisson du jour sauce hollandaise



Brocolis bio



St Paulin bio



Banane



-Crème dessert / langue de chat-

Semaine du 15/05/2023 au 19/05/2023

Mardi : 15aine du commerce équitable

lundi 15 mai



Crêpe à l'emmental



Sauté de porc bio à la forestière



Carottes bio



Kiwi bio



-Yaourt à boire / madeleine bio aux pepites de chocolats-

mardi 16 mai



Céleri rémoulade



Filet de poisson meunière au citron



Riz thaï bio issu du commerce équitable



St Nectaire AOP à la coupe



Compote de poires bio



-chocolat et Jus d'orange bio du commerce équitable et baguette

jeudi 18 mai



Férié

vendredi 19 mai



Fermé

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 cœur 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