

LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 07/11/2022 au 11/11/2022

lundi 7 novembre



- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Ravioli aux légumes bio
- Salade verte
- Crème dessert
- compote / barre pâtissière-

mardi 8 novembre

- Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette ou Salade de perles océane
- Filet de poisson meunière au citron
- Chou fleur bio en béchamel
- Pyrénées IGP
- Pomme bio d'Herbignac
- lait bio / pain bio + pâte à tartiner-

Jeudi : Menu créole ... la route du Rhum



jeudi 10 novembre

- Carottes râpées bio en vinaigrette
- Carry de porc (viande bio)
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Yaourt à l'ananas de la ferme de Mezerac (Bleu Blanc Cœur)
- petit pain viennois + chocolat /fruit-

vendredi 11 novembre

- Férié

Semaine du 14/11/2022 au 18/11/2022

lundi 14 novembre

- Velouté de poireau
- Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Samos
- Orange
- Yaourt à boire / sablé bio aux 7 céréales-

mardi 15 novembre



- Salade hollandaise ou Salade indienne
- Omelette bio
- Carottes bio
- Fromage frais à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes bretonne bio
- lait bio / céréales miel / fruit-

jeudi 17 novembre

- Lentilles bio à la normande ou Salade de céréales gourmandes bio
- Poisson du jour au beurre blanc
- Purée de butternut bio
- St Nectaire AOP
- Banane
- lait bio / gâteau au chocolat-

vendredi 18 novembre

- Saucisson sec ou Sardine à l'huile
- Blanquette de veau (viande bio)
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Emmental bio
- Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

Semaine du 21/11/2022 au 25/11/2022

lundi 21 novembre

- Croque-monsieur
- Escalope de dinde aux champignons
- Petits pois bio
- Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau
- pain bio / vache qui rit / fruit-

mardi 22 novembre



- Œuf dur bio et mayonnaise
- Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
- Epinards à la crème
- Orange ou Kiwi
- baguette aux céréales bio + confiture / lait bio-

jeudi 24 novembre

- Céleri rémoulade bio
- Sauté de bœuf du parc Régional de Brière
- Carottes bio
- Gâteau au yaourt
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

vendredi 25 novembre

- Velouté de légumes varié bio
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Pommes de terre sautées bio
- Fromage Brierson (bleu blanc cœur) de la ferme de Mezerac
- Pomme bio d'Herbignac
- Crème dessert / gâteau fourée à la fraise bio-

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 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

Semaine Européenne de réduction des déchets : pesée le jeudi 24 novembre

