



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 28/11/2022 au 02/12/2022

lundi 28 novembre



- Salade de chou chinois ou Salade coleslaw
- Tajine de légumes bio aux fruits secs
- Semoule bio
- île flottante
- lait bio / cracottes + confiture / fruit-

mardi 29 novembre

- Macédoines de légumes bio mayonnaise
- Pilons de poulet bio et sauce ketchup maison
- Pommes noisette
- St morêt bio
- Banane
- lait bio / pain bio + pâte à tartiner-

jeudi 1 décembre

- Endives et dés de fromage de brebis ou Salade rustique (laitue, chèvre, croûtons, lardons)
- Poisson du jour au raifort
- Pommes de terre bio flamande
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu blanc cœur)
- lait bio / granola / fruit-

vendredi 2 décembre

- Velouté de potiron
- Saucisse de bœuf, origine : Parc naturel régional de Brière
- Lentilles cuisinées bio
- Vache qui rit bio
- Clémentines ou Poire
- Yaourt à boire / baguette viennoise + chocolat-

Semaine du 05/12/2022 au 09/12/2022

lundi 5 décembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de porc aux olives
- Flan de brocolis bio et pommes de terre bio
- St Paulin à la coupe
- Pomme bio d'Herbignac
- lait bio / gâteau fourré à l'abricot / compote-

mardi 6 décembre

- Salade brésilienne ou 1/2 pomelos
- Filet de colin au curry
- Beignets de salsifis
- Petits suisses bio aux fruits
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

jeudi 8 décembre

- Velouté de tomates
- Tartiflette aux pommes de terre bio, oignons bio et reblochon AOP
- Salade verte
- Clémentines
- lait bio / cracottes + confiture-

vendredi 9 décembre

- Salade césar (salade, croûtons et dés de jambon de dinde) ou Salade d'Asie
- Rôti de veau sauce forestière (viande bio)
- Carottes bio et navets bio
- Comté AOP
- Délice au citron bio
- crème dessert / fruit-

Semaine du 12/12/2022 au 16/12/2022

lundi 12 décembre

- Céleri rémoulade bio
- Poisson du jour sauce oseille
- uinoa bio
- Cantal AOP
- Compote de poires bio
- lait bio / céréales chocolat / fruit-

mardi 13 décembre

- Velouté gourmand butternut et potimarron bio
- Jambon braisé sauce moutarde
- Purée de pois cassés bio
- Kiri bio
- Banane
- crème dessert / pain bio + pâte à tartiner

jeudi 15 décembre

- Salade piémontaise
- Cuisse de poulet rôtie (bleu blanc cœur)
- Gratin de chou fleur bio en béchamel
- Clémentines
- baguette aux céréales bio + confiture / lait bio-

vendredi 16 décembre

- 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

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