

# LA PAUSE MIDI

## les menus

### Semaine du goût : fromages sous signe de qualité

lundi 11 octobre

- Salade niçoise (tomate, haricots verts bio, œuf dur bio, olives)
- Poisson du jour sauce piperade
- Petits pois bio
- Pyénées IGP
- Tourteau fromager
- pain aux figues + confiture / fruit-

mardi 1 octobre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Gratin de pommes de terre bio à l'emmental et au comté (AOP)
- Salade verte
- Petits suisses nature bio
- pain aux céréales / pâte à tartiner / fruit-

jeudi 14 octobre

- Velouté de légumes varié bio
- Potée Auvergnate (palette // saucisse label rouge) au chou et pommes de terre bio
- St nectaire AOP
- Poire
- jus de pomme / baguette viennoise + chocolat-

vendredi 1 octobre

- Salade vosgienne (pommes de terre, tomates, dès de dinde, salade verte)
- Quiche lorraine maison
- Munster AOP
- Prunes
- Yaourt à boire / p'tit moelleux aux pommes-

Semaine du 18/1 / 1 au /1 / 1

lundi 18 octobre

- Croque-monsieur
- Veau marengo\* bio
- Purée de carottes bio
- Chanteneige bio
- Raisin noir
- Jus d'orange / moelleux au chocolat-

mardi 1 octobre

- Salade coleslaw
- Nugget's de blé sauce béarnaise
- Epinards à la vache qui rit
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau
- pain bio / six de savoie / fruit-

jeudi 1 octobre

- Salade du soleil
- Spaghettis à la bolognaise bio \*
- Salade verte
- P'tit louis coque
- Compote pommes/fraises
- lait / cracottes + confiture-

vendredi octobre

- Menu non défini
- Goûter non défini

viande, poissons, œufs, protéines végétales

céréales, féculents et légumine 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)

Guter goûter pour l'accueil péri-scolaire

animation

\* Viande Bovine origine : France VBF

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

Sur l'année 2019 (% en valeur d'achat): 35% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 23 % sont issues de l'agriculture biologique

Bleu blanc coeur Label rouge

Label AOP Label IGP

le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable

51% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne