



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 06/05/2024 au 10/05/2024

Semaine de l'Europe

lundi 6 mai

- Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette
- Flammekueche
- Salade verte
- Compote pommes framboises Côteau Nantais
- Yaourt à boire / barre de céréales-

mardi 7 mai

- Salade de concombre, tomate, poivron, olive
- Filet de poisson sauce escabèche
- Pommes de terre sautées bio
- Tome de Brebis basketier
- Pasteis de nata
- pain bio + pâte à tartiner / fruit-

jeudi 9 mai

- Férié

vendredi 10 mai

- Férié

Semaine du 13/05/2024 au 17/05/2024

15aine du commerce équitable

lundi 13 mai

- Betteraves rouge bio sauce allemande
- Lasagnes de légumes du sud
- Cantal à la coupe AOP
- Ananas frais
- crème dessert / banane-

mardi 14 mai

- Macédoines de légumes bio mayonnaise
- Filet de lieu au beurre citronné
- Quinoa bio
- Emmental bio
- Crème dessert à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes bretonnes
- lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

jeudi 16 mai

- .Toast niçois
- Poulet basquaise (Pilons et hauts de cuisse bio)
- Riz thaï bio issu du commerce équitable
- Liégeois pommes fraise sur coulis de cassis et crème fouettée
- chocolat bio du commerce équitable et baguette viennoise-

vendredi 17 mai

- Salade indienne
- Veau à la Guvetch (aubergine, h. plats, petits pois, carottes, tomates) bio
- Purée de carottes
- Camembert bio
- Fruit de saison
- Compote/ granola-

Semaine du 20/05/2024 au 24/05/2024

lundi 20 mai

- Férié

mardi 21 mai

- .Oeuf dur bio sauce cocktail
- Hachis aux petits légumes
- Salade verte
- Fromage bio "Fleur d'Anjou"
- Fruit de saison
- yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

jeudi 23 mai

- .Salade bretonne (pommes de terre, artichauts, œuf dur de plein)
- Sauté de bœuf du parc Régional de Brière
- Salsifis à la tomate
- Tome (bleu blanc cœur) de la ferme de Mezerac
- Fruit de saison
- baguette aux céréales bio + confiture / lait bio-

vendredi 24 mai

- Salade printanière
- Navarin printanier
- Coquillettes complètes bio local
- Tranche de pastèque.
- lait bio / compote / pain bio-

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)

gôûter 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 coeur 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