



# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 27/05/2024 au 31/05/2024

##### lundi 27 mai

- Salade mexicaine
- Sauté de poulet d'Ancenis Label Rouge sauce forestière
- Courgettes bio
- Liégeois au chocolat bio
- lait bio / cracottes + confiture / fruit-

##### mardi 28 mai

- Carottes râpées bio au cantal (AOP)
- Lasagnes au saumon.
- Salade verte
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à l'abricot
- pain bio / six de savoie / fruit-

##### jeudi 30 mai

- salade chopska (concombre, tomate, poivron vert, feta)
- Blésotto aux carottes bio et parmesan AOP
- Purée de pommes/ mangue bio "Côteaux Nantais"
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-

##### vendredi 31 mai

- Salade de perles à la japonaise
- Saucisse de porc bio
- Mélange de légumes bio
- Riz au lait nature de la ferme de Gineau
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

#### Semaine du 03/06/2024 au 07/06/2024

##### lundi 3 juin

- Tranche de melon
- Veau marengo (viande bio)
- Poêlée de carottes, navets et p. de terre bio
- Fromage blanc de la ferme de Mezerac (Bleu blanc coeur)
- lait bio / céréales chocolat / fruit-

##### mardi 4 juin

- Salade de lentilles à la normande
- Escalope de poulet (bleu blanc coeur) aux champignons
- Galettes de légumes
- Yaourt à la grecque nature bio
- baguette aux céréales bio + confiture / fruit-

##### jeudi 6 juin

- Salade de pâtes, thon, tomates, maïs
- Poisson du jour aux légumes bio (tomates et oignons)
- Ratatouille bio "maison"
- Gouda bio
- Fruit de saison
- lait bio / pain bio + chocolat-

##### vendredi 7 juin

- Radis rondelles au beurre
- Emincé de boeuf stroganoff bio
- Purée de céleri et pommes de terre
- Camembert bio
- Compote de poires bio
- crème dessert / fruit-

#### Semaine du 10/06/2024 au 14/06/2024

#### Fête des fruits et légumes frais

##### lundi 10 juin

- Saucisson sec et cornichons
- Flan de légumes et céréales gourmandes bio
- Salade verte
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"
- Baguette bio + samos / fruit-

##### mardi 11 juin

- Salade composée:
- Pâtes, thon, tomate, maïs, concombre bio vinaigrette
- Cantal à la coupe AOP
- Tranche de melon
- lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

##### jeudi 13 juin

- Concombre bio en vinaigrette
- Poulet rôti fermier "label rouge"
- Pommes de terre et carottes bio
- Fromage blanc de Mezerac avec du miel de nos ruches
- lait bio / compote / madeleine bio-

##### vendredi 14 juin

- Tranche de pastèque
- Tarte aux légumes de saison et salade verte
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Fraises et crème à la chantilly
- yaourt à boire / banane-

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 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

les menus sont susceptibles d'être modifiés