



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 17/06/2024 au 21/06/2024

lundi 17 juin

- Carottes râpées en vinaigrette
- Poisson du jour sauce aneth
- Purée de pommes de terre
- Fromage bio "Brie"
- Compote pomme/cassis
- pain bio + chocolat / fruit-



mardi 18 juin

- Salade composée :
- Pommes de terre, dés de volaille, tomates poivron, oeuf, emmental vinaigrette
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise
- Cocktail de fruits
- baguette bio + vache qui rit/ fruit-



jeudi 20 juin

- Radis et courgettes râpés en vinaigrette
- Pizza "maison" à la volaille bio
- Salade verte
- Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau
- lait bio / céréales miel / fruit-



vendredi 21 juin

- Salade estivale
- Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce curry
- Flan de courgettes bio et pommes de terre bio
- Pomme cuite et gelée de groseille
- lait bio / baguette viennoise + chocolat-



Semaine du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menu à thème: les escales...Brésil

lundi 24 juin

- Tranche de melon
- Sauté de poulet sauce forestière
- Carottes bio et semoule bio
- Fromage blanc à la compote pomme/banane
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-



mardi 25 juin

- .Salade du soleil (tomates, surimi, laitue)
- Boulettes de bœuf de la Brière sauce aigre douce
- Pommes noisette
- Camembert bio
- Fruit de saison
- lait bio / biscuit / fruit-



jeudi 27 juin

- Salade brésilienne
- Galinhada (Riz et pilons de poulet bio)
- Tarte ananas-coco
- lait bio / baguette viennoise + confiture-



vendredi 28 juin

- Tartine aux fines herbes et radis
- Poisson du jour sauce dugléré
- Poêlée de carottes, haricots verts et pommes de terre bio
- Bâtonnet glacé
- crème dessert / banane-



Semaine du 01/07/2024 au 05/07/2024

lundi 1 juillet

- Concombres en vinaigrette
- Spaghettis à la carbonara
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Fruit de saison
- lait bio / pain bio + confiture/ compote-



mardi 2 juillet

- Tranche de pastèque
- Omelette à la sauce tomate
- Semoule et courgettes
- Fromage frais à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes
- lait bio / céréales chocolat / fruit-



jeudi 4 juillet

- Menu non défini

vendredi 5 juillet

- Menu non défini

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