



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026

lundi 26 janvier

- Beignets de salsifis sauce yaourt ciboulette
- Râgout d'agneau
- Chou fleur bio
- Compote pomme/coing

mardi 27 janvier

- Betteraves bio sauce allemande
- Filet de lieu sauce dugléré
- Quinoa bio
- Fromage blanc de Mezerac avec du miel de nos ruches

jeudi 29 janvier

- Radis beurre
- Boulettes de bœuf sauce champignon
- Gratin de blettes
- Chou à la vanille

vendredi 30 janvier

- Velouté gourmand butternut et potimarron bio
- Parmentier de patate douce et lentilles bio
- Fromage : Emmental à la coupe
- Fruit : Banane

Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

lundi 2 février

- Salade automnale (laitue, mimolette, pomme, croûtons)
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Riz thaï bio
- Fruit : Pomme bio

mardi 3 février

- Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)
- Omelette bio
- Poêlée bretonne bio (chou fleur, carottes, panais...)
- Fromage : Bleu douceur à la coupe
- Compote de poires bio

jeudi 5 février

- Macédoine de légumes bio en vinaigrette
- Cuisse de poulet (bleu blanc cœur) sauce miel et amandes
- Pommes frites
- Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)

vendredi 6 février

- Céleri rave bio rémoulade
- Coquillettes et lentilles tomates
- Fromage : St Paulin français à la coupe
- Fruit : Clémentines x2

lundi 9 février

- Velouté de carottes et crème
- Emincé de volaille à l'estragon
- Petits pois/carottes bio
- Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)
- Fruit : Banane

mardi 10 février

- Betteraves bio et chèvre
- Galette de lentilles, boulgour et légumes
- Purée de pommes de terre bio
- Poire au coulis de chocolat

jeudi 12 février

- Salade avocat, tomates, pomme, surimi
- Poisson du jour au raifort
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Yaourt de la ferme de Gineau arôme bio fruits rouges

vendredi 13 février

- 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 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 2024 (% en valeur d'achat) :
53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien