












LA PAUSE MIDI









les menus

Semaine du 15/02/2021 au 19/02/2021










lundi 15 février

-  Velouté de potiron 
-  Bœuf* à la hongroise 
* issu du Parc Régional de Brière
-  Pommes de terre sautées  
-  Gouda bio 
-  .Clémentines
-  -Yaourt à boire / choco BN Fraise-


mardi 16 février

-  Salade brésilienne
-  Filet de lieu à l'américaine 
-  Galettes de légumes
-  Vache qui rit bio 
-  Beignet à la pomme
-  -lait / cracottes + confiture / fruit-

jeudi 18 février

-  Macédoine de légumes bio mayonnaise 
-  Gratin de crozets bio 
-  Salade verte
-  Fromage blanc de la Ferme de Mezerac  
-  -lait / gâteau fourré à l'abricot / compote-

vendredi 19 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
- * Viande Bovine origine : France VBF 
- Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas 
- 51% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne 
- Bleu blanc cœur  Label rouge 
- Label AOP  Label IGP 
- le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable 