



# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 26/04/2021 au 30/04/2021

##### lundi 26 avril

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Ravioli de bœuf\*
- Fromage
- Poires au sirop
- lait / compote / galette bretonne bio-

##### mardi 27 avril

- Velouté de potiron
- Brandade de morue
- Crème dessert au chocolat
- pain bio / six de savoie / fruit-

##### jeudi 29 avril

- Céleri rémoulade bio
- Rôti de veau bio sauce forestière\*
- Haricots verts bio
- Fromage
- Donuts
- lait / pain bio + confiture / fruit-

##### vendredi 30 avril

- Radis beurre
- Hachis aux petits légumes
- Salade verte
- Petit suisse nature
- petit pain viennois + chocolat / fruit-

#### Semaine du 03/05/2021 au 07/05/2021

##### lundi 3 mai

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de bœuf\* du parc Régional de Brière
- Brocolis bio
- Emmental bio
- Délice au citron bio
- lait / cracottes + confiture / fruit-

##### mardi 4 mai

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Saucisse de volaille (Nouvelle agriculture)
- Pommes noisette
- Kiri bio
- .Banane
- Lait / petit pain viennois + chocolat-

##### jeudi 6 mai

- Tomates en vinaigrette
- Poisson du jour sauce aurore
- Macaronis semi-complète bio
- Pyrénées IGP
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"
- jus d'orange / pain bio + pâte à tartiner-

##### vendredi 7 mai

- Concombres à la ciboulette
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Purée de carottes et patate douce
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu blanc cœur)
- pain bio / vache qui rit / fruit-

#### Semaine du 10/05/2021 au 14/05/2021

##### lundi 10 mai

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Gratin de pommes de terre bio à l'emmental et au comté
- Salade verte
- Flan au caramel
- lait / langue de chat / compote-

##### mardi 11 mai

- Salade de lentilles bio
- Paupiette de volaille sauce curry
- Galettes de légumes
- St Paulin bio
- Kiwi bio
- jus d'orange / baguette viennoise + chocolat-

##### jeudi 13 mai

- Férié

##### vendredi 14 mai

- Fermé

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

**Sur l'année 2019 (% en valeur d'achat): 35% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 23 % 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

**51% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne**