

# LA PAUSE MIDI

les menus

## LEGENDE

### Semaine du 17/05/2021 au 21/05/2021

la 15aine du commerce équitable

#### lundi 17 mai

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Lasagnes à la bolognaise \*
- Salade verte
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise
- pain bio + samos / compote-

#### mardi 18 mai

- Salade de perles océane
- Omelette bio
- Epinards à la vache qui rit
- Banane bio issu du commerce équitable
- chocolat et jus d'orange issus du commerce équitable et baguette viennoise

#### jeudi 20 mai

- Céleri rémoulade bio
- Veau marengo\* bio
- Poêlée de carottes, navets et pommes de terre
- Crème glacée
- lait / gâteau à la fraise / fruit-

#### vendredi 21 mai

- Salade à la grecque
- Poisson du jour sauce dugléré
- Riz bio issu du commerce équitable
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"
- crème dessert / pain bio + confiture-

### Semaine du 24/05/2021 au 28/05/2021

#### lundi 24 mai

- Fermé

#### mardi 25 mai

- Salade hollandaise
- Brandade de morue
- Salade verte
- Pêches au sirop
- lait / céréales chocolat / fruit-

#### jeudi 27 mai

- Salade indienne
- Macaronis bio à la bolognaise végétale
- Mousse au chocolat
- pain bio / six de savoie / compote-

#### vendredi 28 mai

- Mousse de canard et cornichons
- Boeuf stroganoff\*
- Petits pois bio
- Pyrénées IGP
- Kiwi bio
- Yaourt à boire / petit pain viennois + chocolat-

### Semaine du 31/05/2021 au 04/06/2021

Semaine du développement durable - défi anti-gaspi

#### lundi 31 mai

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour au beurre blanc
- Pommes de terre sautées bio
- Edam bio
- Compote de poires bio
- lait / cracottes + confiture-

#### mardi 1 juin

- Salade de pâtes bio
- Jambon braisé sauce moutarde
- Beignets de salsifis
- Camembert bio
- Fruit de saison
- jus de pomme / baguette viennoise + chocolat-

#### jeudi 3 juin

- Salade fromagère
- Saucisse de bœuf du Parc naturel régional de Brière
- Gratin de courgettes bio
- Tarte au chocolat
- lait / gaufrette / fruit-

#### vendredi 4 juin

- Concombres à la ciboulette
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac
- pain bio / vache qui rit / compote-

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

41% (38% sans le pain) des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Bleu blanc coeur Label rouge