



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 07/06/2021 au 11/06/2021

lundi 7 juin

- Radis beurre
- Sauté de porc sauce ail et fine herbe
- Brocolis bio
- Flan au caramel et galette bretonne bio
- lait / céréales miel / fruit-



mardi 8 juin

- Asperges en vinaigrette
- Pilons de poulet bio sauce barbecue
- Pommes noisette
- Emmental bio
- Fruit de saison
- lait / cracottes + confiture-



jeudi 10 juin

- Tranche de melon
- Poisson du jour sauce aurore
- Blé issu de l'Agriculture Biologique
- Mini-babybel bio
- Compote de pommes bio
- jus d'orange / baguette viennoise + chocolat-



vendredi 11 juin

- Taboulé bio
- Moussaka de légumes bio (courgettes bio, aubergines bio, haricots rouge et soja)
- Salade verte
- St morêt bio
- Fruit de saison
- Crème dessert / madeleine aux pépites de chocolats-



Semaine du 14/06/2021 au 18/06/2021

lundi 14 juin

- Fonds d'artichauts au surimi
- Poisson du jour parfumé aux agrumes
- Flan de carottes bio et pommes de terre bio
- Vache qui rit bio
- Fruit de saison
- lait / pain bio + pâte à tartiner-



mardi 15 juin

- Tranche de pastèque
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Ratatouille bio "maison"
- Yaourt aux fruits des bois de la ferme de Mezerac
- Compote/ gâteau à la fraise-



jeudi 17 juin

- Salade andalouse
- Navarin*
- Haricots verts bio
- St nectaire
- Tarte à l'abricots
- lait / cracottes + confiture / fruit-



vendredi 18 juin

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Salade fraîche attitude aux pépinettes, concombres, radis et dès de dinde
- Comté
- Fraises au sucre
- Yaourt à boire / petit pain viennois + chocolat-



Semaine fraîche attitude

Semaine du 21/06/2021 au 25/06/2021

lundi 21 juin

- Duo râpé (carottes râpées bio en vinaigrette et emmental français)
- Saucisse de porc bio
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Salade de fruits jolie jolie ...
- lait / granola / fruit-



mardi 22 juin

- Tranche de melon
- Œufs durs bio
- Salade de pommes de terre estivale
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau
- lait / céréales chocolat / fruit-



jeudi 24 juin

- Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Galette complète (volaille, fromage...)
- Salade verte
- Petits suisses bio aux fruits
- pain bio / vache qui rit / compote-



vendredi 25 juin

- Salade de céréales gourmandes bio
- Poisson du jour sauce citronnée
- Courgettes bio
- Cantal
- Fruit de saison
- petit pain viennois + chocolat / 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 périscolaire

animation

* Viande Bovine origine : France VBF

Le 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 coeur, 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



DU 11 AU 20 JUIN 2021