

Semaine du 23/09/2019 au 27/09/2019

lundi 23 septembre

- Céleri rémoulade ou Salade brésilienne
- Sauté de porc au curry
- Petits pois
- .P'tit louis coque
- Eclair au chocolat
- lait / céréales miel pop's / fruit-

mardi 24 septembre

- Saucisson sec ou Médaillon de surimi sur salade verte
- Escalope de poulet à la crème
- Beignets de salsifis
- St Albroy ou St Morêt
- Raisin noir ou Raisin blanc
- lait / pain bio + confiture-

jeudi 26 septembre

- .Tranche de melon
- Tajine de légumes aux fruits secs et semoule
- Yaourt bio à la framboise
- pain bio / vache qui rit / fruit-

vendredi 27 septembre

- Haricots verts en vinaigrette ou Asperges sauce cocktail
- Rôti de bœuf* et coulis de tomates
- Pommes noisette
- Samos ou Petit fruité
- .Banane
- jus d'orange / petit pain viennois + chocolat-

Semaine du 30/09/2019 au 04/10/2019

Jeudi - Menu choisit par les élèves de CP et IME de l'école Paul Bert

lundi 30 septembre

- Sardine à l'huile ou Rillettes de thon
- Paupiette de volaille sauce chasseur
- Poêlée de carottes bio, panais bio et p. de terre bio
- Tome noire à la coupe
- Nectarine blanche ou Raisin blanc
- crème dessert / gâteau à la fraise-

mardi 1 octobre

- Cœurs de palmier au maïs ou Salade russe
- Pizza au fromage
- Salade verte
- Mousse au chocolat
- pain bio / vache qui rit / fruit-

jeudi 3 octobre

- Betteraves en vinaigrette bio ou Salade de tomates et œuf dur
- Boeuf stroganoff*
- Macaronis semi-complète bio
- Crème glacée
- lait / pain bio + confiture/ compote-

vendredi 4 octobre

- Taboulé ou Salade de p. de terre et surimi
- Poisson du jour sauce curry
- Chou fleur bio en béchamel
- Chanteneige ou Chavroux
- Prunes ou Raisin noir
- Jus d'orange / moelleux au chocolat-

Semaine du 07/10/2019 au 11/10/2019

Semaine du goût - recette de grand-mère choisit par les CE2 de l'école V. Hugo

lundi 7 octobre

- Salade de cervelas et leerdamer
- Boeuf bourguignon*
- Pommes de terre vapeur bio
- pomme cuite nature
- Lait / petit pain viennois + chocolat-

mardi 8 octobre

- Radis noir en rémoulade
- Filet de poisson pané au citron
- Carottes bio
- Comté à la coupe
- Crêpe au chocolat
- lait / cracotte + confiture / fruit-

jeudi 10 octobre

- Velouté de légumes anciens (carottes, panais, rutabaga, topinambour)
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau
- lait / madeleine aux pépites de chocolat / fruit-

vendredi 11 octobre

- Blanc de poireau en vinaigrette ou Betteraves en vinaigrette bio
- Poulet rôti fermier
- Pommes frites
- Brie bio
- Poire du Val de loire
- Crème dessert / langue de chat-

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

Services de boeuf "Race à viande" provenant de 3-4 exploitations locales et permettant de valoriser en 3 repas l'ensemble des muscles.

le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable