

Semaine du 22/05/2023 au 26/05/2023

lundi 22 mai



- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Ravioli aux légumes bio
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac
- baguette aux céréales bio / six de savoie / fruit-

mardi 23 mai

- Tranche de pastèque
- Pilons de poulet bio sauce barbecue
- Chips
- Cantal à la coupe AOP
- Banane
- lait bio / pain bio + confiture-

jeudi 25 mai

- Taboulé bio
- Sauté de veau à l'estragon
- Haricots verts bio
- Comté à la coupe
- Ananas frais à la chantilly
- lait bio / baguette viennoise + chocolat-

vendredi 26 mai

- Salade à la grecque
- Poisson du jour sauce piperade
- Pépinettes bio
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau
- compote / choco au chocolat-

Semaine du 29/05/2023 au 01/06/2023

lundi 29 mai

- Férié

mardi 30 mai

- Tranche de melon
- Brandade de morue
- Salade verte
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à l'abricot
- lait bio / cracottes + pâtes à tartiner-

jeudi 1 juin

- Salade hollandaise
- Moussaka de légumes bio maison
- Salade verte
- Tarte aux pommes
- baguette aux céréales bio + confiture / fruit-

vendredi 2 juin

- Salade césar (salade, croûtons et dès de jambon de dinde)
- Tajine (viande ovine française)
- Semoule complète bio
- Fromage bio "Brie"
- Fruit de saison
- yaourt à boire / granola-

Semaine du 05/06/2023 au 09/06/2023



Lait'quilibre - animation sur les produits laitiers

lundi 5 juin

- Salade du pêcheur (pdt, thon, œuf dur bio, vinaigrette)
- Boeuf carottes bio
- St morêt bio
- Fruit de saison
- lait bio / gâteau au chocolat-

mardi 6 juin

- Tranche de pastèque
- Paupiette de volaille sauce basquaise
- Pommes noisette
- Yaourt de la ferme de Mezerac
- pain bio / vache qui rit / fruit-

jeudi 8 juin

- Terrine de campagne ou Médaillon de surimi sur salade
- Poisson du jour sauce basilic
- Courgettes bio et pommes de terre bio
- Emmental à la coupe
- Fruit de saison
- Crème dessert / gaufrettes-

vendredi 9 juin

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Quiche aux fromages "maison"
- Salade verte
- Crème glacée
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

Sur l'année 2021 (% en valeur d'achat) :
47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% 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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Produits locaux

Repas végétarien