



# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 01/04/2024 au 05/04/2024

**lundi 1 avril**

Ferié

**mardi 2 avril**

Velouté gourmand butternut et potimarron bio

Lasagnes végétales aux légumes du soleil bio

Salade verte

Banane

-pain bio / six de savoie / fruit-

**jeudi 4 avril**

Carottes râpées bio à la normande

Bouchée panée de blé , épinards et emmental

Pommes de terre bio flamande

Liégeois au chocolat bio

-yaourt à boire / orange-

**vendredi 5 avril**

Salade fromagère

Rôti de veau sauce forestière

Mogettes de vendée IGP

Compote de poires bio

-baguette viennoise + chocolat / fruit-

#### Semaine du 08/04/2024 au 12/04/2024

**lundi 8 avril**

Taboulé bio

Poisson du jour à la sauce tomate

Poêlée maraîchère bio(carottes, panais, navets)

St morêt bio

Orange

-lait bio / céréales miel-

**mardi 9 avril**

Radis beurre

Saucisse de volaille bio

Pommes noisette

Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)

-baguette aux céréales bio / pâte à tartiner / fruit-

**jeudi 11 avril**

Velouté de carottes et crème

Pilons de poulet bio sauce barbecue

Semoule bio

Emmental bio

Kiwi

-lait bio / pain bio + chocolat-

**vendredi 12 avril**

Salade indienne

Quiche printanière

Salade verte

Mousse au chocolat bio

-pain bio + samos / compote-

#### Semaine du 15/04/2024 au 19/04/2024

**lundi 15 avril**

Velouté de tomates

Porco de cebolada (porc, chorizo, tomate, paprika, oignons,

Quinoa bio

Pomme Bio d'Herbignac

-compote / baguette viennoise + chocolat-

**mardi 16 avril**

Salade piémontaise

Omelette bio

Epinards à la crème

Fromage blanc bio nature de la ferme de Gineau

-lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

**jeudi 18 avril.**

Salade de lentilles normande

Poisson du jour sauce curry

Poêlée de carottes, navets et p. de terre bio

Crème renversée au caramel

-Baguette bio + samos / fruit-

**vendredi 19 avril**

Menu non défini

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

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**

Repas végétarien

les menus sont susceptibles d'être modifiés