



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 04/11/2024 au 08/11/2024

lundi 4 novembre

- Betteraves rouge sauce allemande
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"

mardi 5 novembre

- Velouté de légumes verts
- Filet de colin pané aux 3 céréales
- Epinards à la vache qui rit
- Banane

jeudi 7 novembre

- .Taboulé bio au thon
- Sauté de porc bio à la forestière
- Gratin de chou fleur bio en béchamel
- Kiwi

vendredi 8 novembre

- Haricots verts en vinaigrette
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches
- Gruyère IGP
- Yaourt aromatisé à la framboise de Gineau

Semaine du 11/11/2024 au 15/11/2024

lundi 11 novembre

- Férié

mardi 12 novembre

- Velouté de carottes et crème
- Lasagnes au saumon
- Salade verte
- Saint Paulin bio
- .Poire

jeudi 14 novembre

- Betteraves mimosa
- Curry de lentilles bio et pépinettes
- Salade verte
- Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)

vendredi 15 novembre

- Rillettes de thon
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière à la
- Pommes de terre bio et chou braisé
- .Pomme

Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024

lundi 18 novembre

- Velouté de légumes varié bio
- Pilon de poulet bio sauce chasseur
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Comté (AOP) à la coupe
- .Orange

mardi 19 novembre

- Salade à la grecque
- Arancinis bio ratatouille et lentilles
- Haricots verts bio
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"

jeudi 21 novembre

- .Salade marco polo
- Poisson du jour au raifort
- Brocolis bio
- Fourme d'Ambert AOP
- .Kiwi

vendredi 22 novembre

- Duo de carotte et céleri râpés bio sauce yaourt
- Sauté de veau à l'estragon
- Quinoa bio
- Fromage blanc aux fruits de Mézérac

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 2023 (% en valeur d'achat) : 58% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 40% 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

47% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien