



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 25/11/2024 au 29/11/2024

lundi 25 novembre

- Taboulé bio
- Agneau à l'indienne
- Carottes bio
- Tomme des Pyrénées
- Poire

mardi 26 novembre

- Samoussas de légumes
- Omelette bio
- Gratin de panais bio et pomme de terre bio
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"

jeudi 28 novembre

- Chou rouge en vinaigrette
- Filet de colin sauce aurore
- Semoule bio
- Crème dessert bio au chocolat de Gineau

vendredi 29 novembre

- Salade de riz, maïs et thon vinaigrette
- Boeuf bourguignon
- Mélange de légumes bio
- Crème anglaise et brownies au chocolat

Semaine du 02/12/2024 au 06/12/2024

lundi 2 décembre

- Macédoines de légumes bio mayonnaise
- Sauté de porc (label rouge et BBC) aux pommes
- Pommes de terre vapeur bio
- Yaourt nature de la ferme de Mezerac (Bleu blanc Coeur)

mardi 3 décembre

- Duo de chou et dés de Leerdamer
- Pilons de poulet sauce suprême
- Beignets de salsifis
- Pomme bio d'Herbignac

jeudi 5 décembre

- Salade autrichienne
- Poisson du jour sauce citronnée
- Poêlée bretonne bio (chou fleur, carottes, panais...)
- Edam à la coupe
- Orange

vendredi 6 décembre

- Velouté de poireau
- Gratin de pâtes aux lentilles bio
- Salade verte
- Purée de pomme/ poire bio

Semaine du 09/12/2024 au 13/12/2024

lundi 9 décembre

- Salade de pommes de terre et surimi
- Boeuf sauce charcutière
- Carottes bio et navets bio
- Emmental à la coupe
- Banane

mardi 10 décembre

- Radis, tartare ail et fines herbes
- Jambon blanc (label rouge)
- Purée de butternut bio
- Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

jeudi 12 décembre

- Velouté de légumes verts
- Lasagnes de légumes du sud
- Salade verte
- Clémentines

vendredi 13 décembre

- Salade du pêcheur (pdt, thon, œuf dur bio, vinaigrette)
- Rôti de dinde (bleu blanc cœur)
- Côtes de blettes à la provençale
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu Blanc Cœur)

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)

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

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

Repas végétarien