



# 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)**

**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