



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 31/08/2026 au 04/09/2026

lundi 31 août



Fermé

mardi 1 septembre



Betteraves bio vinaigrette



Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)



Salade verte



Fruit de saison



-pain bio + pâte à tartiner + compote

jeudi 3 septembre



Radis rémoulade



Poisson du jour



Pâtes : Coquillettes semi-complètes Bio



Fromage blanc à la fraise de la ferme de Mézérac



-lait bio / céréales fourrées au chocolat / fruit-

vendredi 4 septembre



Œufs durs bio vinaigrette



Tajine de légumes bio aux fruits secs et semoule



Fromage : Gruyère français IGP



Tranche de melon (dessert)



-Yaourt à boire / pain bio + confiture-

Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

lundi 7 septembre



Tomates en vinaigrette



Poisson du jour (froid) sauce verte



Quinoa gourmand bio



Fruit de saison



-pain bio / six de savoie / compote-

mardi 8 septembre



Salade de lentilles bio à la normande



Escalope de poulet bio sauce ail et fines herbes



Brocolis bio



Tranche de pastèque (dessert)



-Yaourt à boire / madeleine bio aux pépites de chocolat

jeudi 10 septembre



Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette



Rôti de bœuf bio



Ratatouille "maison"



Crème dessert chocolat de la ferme de Gineau



-pain bio + miel / fruit-

vendredi 11 septembre



Carottes râpées bio et émincé de chou blanc bio en vinaigrette



.Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette



Œufs durs sauce aurore



Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)



Purée de pomme/ abricot bio



-lait bio / brioche + confiture-

Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

lundi 14 septembre



Salade d'haricots verts bio, tomate, maïs, œuf



Macédoine de légumes bio en vinaigrette



Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella



Fruit de saison



-pain bio + confiture / compote-

mardi 15 septembre



Taboulé de quinoa (tomate, concombre, maïs)



Jambon blanc (label rouge)



Flan de courgettes bio



Yaourt à la cerise de la ferme de Mézérac



-lait bio / céréales chocolat / fruit-

jeudi 17 septembre



Salade de melon, concombre et fêta



Pilons de poulet bio et ketchup maison



Lentilles cuisinées bio



Compote de poires bio



-Crème dessert / crêpe -

vendredi 18 septembre



Salade de pommes de terre au curry (concombre et mimolette)



Rôti de dinde (bleu blanc cœur) à la provençale



Julienne de légumes



Tarte aux pommes bio



-lait bio / pain bio + chocolat-

LEGENDE



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



Repas végétarien

