



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

lundi 12 octobre

 Salade fromagère (salade, croûtons, dinde, chèvre et fourme

 Escalope de poulet bio sauce basilic

 Haricots verts bio

 Tarte normande pommes cassis

 -pain bio / vache qui rit / fruit-

mardi 13 octobre

 Céleri rave aux pommes vinaigrette

 Omelette bio

 Purée de patate douce et pommes de terre

 Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)

 Purée de pomme/ abricot bio

 -lait bio / céréales chocolat / fruit-

jeudi 15 octobre

 Carottes râpées bio à l'ananas

 Gratin de pommes de terre bio à l'emmental bio et au comté

 Salade verte

 Crème dessert au chocolat de Gineau

 -Lait bio / baguette bio + pâte à tartiner-

vendredi 16 octobre

 Menu non défini

Semaine du 19/10/2026 au 23/10/2026

lundi 19 octobre

 Velouté de légumes verts

 Omelette bio

 Pommes de terre rissolées

 Salade verte

 Fromage : Camembert bio

 Fruit : Poire

 -pain bio + chocolat / compote-

mardi 20 octobre

 Carottes râpées bio à la normande

 Arancini bio à la chèvre, ricotta et basilic

 Epinards à la crème

 Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

 -lait bio / brioche + confiture-

jeudi 22 octobre

 Salade de lentilles, comcombre et dés de dinde

 Veau marengo (viande bio)

 Carottes bio et panais bio

 Fromage : Carré frais bio

 Purée de pomme/ abricot bio

 -Baguette viennoise + confiture / fruit-

vendredi 23 octobre

 Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

 Saucisse de Toulouse

 Purée de patate douce et pommes de terre

 Yaourt à l'ananas de la ferme de Mézérac

 -pain bio + samos / fruit-

Semaine du 26/10/2026 au 30/10/2026



Menu Halloween le 30 octobre 2026

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 coeur



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





LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

lundi 26 octobre

-  Radis rémoulade
-  Gratin de macaroni bio petits légumes coco et curry
-  Salade verte
-  Fromage : Edam français bio
-  Petits suisses aux fruits
-  -lait bio / céréales chocolat / fruit-

mardi 27 octobre

-  Salade d'automne (céleri rave, noix, pomme, laitue)
-  Escalope de dinde (bleu blanc cœur) à la crème
-  Semoule
-  Fromage blanc de la ferme de Gineau à la compote de poire bio
-  -yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

jeudi 29 octobre

-  Concombres en vinaigrette
-  Poisson du jour sauce coco
-  Quinoa bio
-  Fromage : Cantal AOP
-  Pomme cuite au caramel
-  -lait bio / madeleine aux pépites de chocolat / fruit-

vendredi 30 octobre

-  Velouté de potiron
-  Burger "maison" effiloché de bœuf
-  Patates douces rôties
-  Crème chocolat au lait de chèvre
-  -lait bio / baguette viennoise + confiture-