



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

lundi 21 septembre

-  Salade automnale (laitue, mimolette, pomme, croûtons)
-  Poisson du jour sauce aurore
-  Riz thaï bio
-  Poire au coulis de chocolat
-  -pain bio + samos / fruit-

mardi 22 septembre

-  Toast de fromage frais, concombre et radis
-  Chipolatas (bleu blanc cœur et label rouge)
-  Courgettes bio
-  Fruit de saison
-  -Yaourt à boire / sablé bio aux 7 céréales-

jeudi 24 septembre

-  Salade avocat, tomates, pomme, surimi
-  Emincé de veau au paprika
-  Patates douces rôties
-  Petits suisses aux fruits
-  -pain bio + confiture / fruit-

vendredi 25 septembre

-  Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette
-  Tarte salée aux légumes de saison et salade verte
-  Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe
-  Fruit de saison
-  -crème dessert / pain bio + pâte à tartiner

Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

lundi 28 septembre

-  Macédoine de légumes bio mayonnaise
-  Omelette bio
-  Chou fleur bio
-  Ananas frais à la chantilly
-  -lait bio / baguette viennoise + confiture-

mardi 29 septembre

-  Carottes râpées bio en vinaigrette
-  Bouchée panée de blé , épinards et emmental et sauce tomate
-  Pâtes : Macaronis semi-complète bio
-  Yaourt au citron de la ferme de Mézérac
-  -pain bio / vache qui rit / fruit-

jeudi 1 octobre

-  Asperges, tomates et maïs bio en vinaigrette
-  Moqueca brésilienne
-  Semoule complète bio
-  Fromage : St Paulin français à la coupe
-  Fruit de saison
-  -Yaourt à boire à la fraise / madeleine bio / fruit bio-

vendredi 2 octobre

-  Radis rondelles au beurre
-  Sauté de dinde (BBC) sauce forestière
-  Purée de panais, carottes, pommes de terre
-  Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau
-  -lait bio / Moelleux chocolat / fruit-

Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

lundi 5 octobre

-  Salade alsacienne (salade, œuf, tomate, emmental, cervelas)
-  Boeuf à la moutarde
-  Pommes de terre vapeur
-  Purée de pommes/ bananes bio
-  -Crème dessert / crêpe -

mardi 6 octobre

-  Salade de lentilles bio, fêta , olives et poivron rouge
-  Filet de lieu au beurre citronné
-  Brocolis bio
-  Fruit de saison
-  -Yaourt à boire / pain bio + confiture-

jeudi 8 octobre

-  Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates)
-  Cuisse de poulet (label rouge et BBC) sauce chasseur
-  Poêlée maraîchère bio (carottes, panais, navets)
-  Fromage : Chèvre
-  Fruit de saison
-  -pain bio + pâte à tartiner + compote

vendredi 9 octobre

-  Concombres sauce yaourt
-  Curry végétarien de chou-fleur et pois chiches
-  Boulgour bio
-  Fromage blanc nature de Mézérac et confiture d'abricot
-  -pain bio / six de savoie / fruit-

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

