

# LA PAUSE MIDI

## les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 24/06/2019 au 28/06/2019



vendredi : Menu "escales... au Brésil"

#### lundi 24 juin

- Mousse de canard et cornichons ou Rillettes de thon
- Sauté de porc aux pommes
- Printanière de légumes
- Fromage
- Fruit de saison

#### mardi 25 juin

- Concombres à la ciboulette
- Filet de poisson pané au citron
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Crème glacée

#### jeudi 27 juin

- .Tranche de melon
- Jambon blanc
- Chips
- Fromage
- Compote à boire

#### vendredi 28 juin

- Salade d'avocat, cœurs de palmiers et tomates
- Moqueca brésilienne
- Riz
- Tarte à la noix de coco

#### Semaine du 01/07/2019 au 05/07/2019

#### lundi 1 juillet

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Pilons de poulet
- Salade de pommes de terre estivale
- Fromage
- Fruit de saison
- lait / pain bio + pâte à tartiner-

#### mardi 2 juillet

- Tomates en vinaigrette
- Filet de poisson pané au citron
- Courgettes
- Petits suisses aux fruits
- lait / biscuit / compote-

#### jeudi 4 juillet

- Menu non défini
- Goûter non défini

#### vendredi 5 juillet

- Menu non défini
- Goûter non défini

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

\* Viande Bovine origine : France VBF

Du pain issu de l'agriculture biologique est chaque repas

40% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Bleu blanc coeur

Label rouge