

LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 03/06/2019 au 07/06/2019



Semaine du développement durable Action anti-gaspillage



lundi 3 juin

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Tarte aux légumes de saison et salade verte
- Yaourt de la ferme de Mezerac

mardi 4 juin

- Salade piémontaise ou Salade de pâtes
- Saucisse de volaille (Nouvelle agriculture)
- Galettes de légumes
- Tome noire à la coupe
- Fruit de saison

jeudi 6 juin

- Tomates en vinaigrette
- Boulettes de bœuf à la sauce tomate*
- Gratin de courgettes
- St Paulin à la coupe
- Eclair au chocolat ou à la vanille

vendredi 7 juin

- Tranche de pastèque
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Pommes de terre vapeur
- Fromage bio
- Cocktail de fruits

Semaine du 10/06/2019 au 15/06/2019

lundi 10 juin

- Férié

mardi 11 juin

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Brandade de morue
- Salade verte
- .P'tit louis coque
- Compote variée

jeudi 13 juin

- Tranche de melon
- Paëlla
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges

vendredi 14 juin

- Salade fromagère ou Salade à la grecque
- Rôti de bœuf* de Brière et coulis de tomates
- Haricots verts
- Bâtonnet ou crème glacée

Semaine du 17/06/2019 au 21/06/2019



Semaine fraich'attitude

lundi 17 juin

- Tranche de pastèque
- Salade fraich'attitude aux pépinettes, tomates, radis, oeuf et dés de dinde
- Yaourt aux fruits

mardi 18 juin

- Salade de p. de terre au curry ou Salade de céréales gourmandes
- Nugget's de blé sauce ketchup maison
- Carottes vichy
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 20 juin

- Tomates au basilic
- Poisson du jour au raifort
- Beignets de salsifis
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 21 juin

- Salade russe
- Poulet rôti fermier
- Ratatouille bio et riz
- Crème anglaise et brownies au chocolat

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



Vivez la Fraich'attitude