







LA PAUSE MIDI






les menus

Semaine du 14/10/2019 au 18/10/2019









lundi 14 octobre

-  Crêpe à l'emmental
-  Médaillons de dinde sauce ail et fines herbes
-  Petits pois
-  Ananas à la chantilly


mardi 15 octobre

-  Salade de blé carnaval ou Salade de risoni
-  Tortilla pommes de terre et oignons
-  Salade verte
-  Tartare nature ou P'tit Fol épi
-  Compote variée

jeudi 17 octobre

-  Velouté de tomates
-  Rôti de porc sauce moutarde 
-  Mogettes de vendée IGP
-  St Morêt ou Mini roitelet
-  Pomme bio d'Herbignac  

vendredi 18 octobre

-  Menu non défini

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)



animation

* Viande Bovine origine : France VBF



Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas



41% (38% sans le pain) des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne



Bleu blanc coeur



Label rouge

