

Semaine du 23/09/2019 au 27/09/2019

lundi 23 septembre

- Céleri rémoulade ou Salade brésilienne
- Sauté de porc au curry
- Petits pois
- .P'tit louis coque
- Eclair au chocolat



mardi 24 septembre

- Saucisson sec ou Médaille de surimi sur salade verte
- Escalope de poulet à la crème
- Beignets de salsifis
- St Albroy ou St Morêt
- Raisin noir ou Raisin blanc

jeudi 26 septembre

- .Tranche de melon
- Tajine de légumes aux fruits secs et semoule
- Yaourt bio à la framboise



vendredi 27 septembre

- Haricots verts en vinaigrette ou Asperges sauce cocktail
- Rôti de bœuf* et coulis de tomates
- Pommes noisette
- Samos ou Petit fruité
- .Banane



- 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



Semaine du 30/09/2019 au 04/10/2019

Jeudi - Menu choisit par les élèves de CP et IME de l'école Paul Bert

lundi 30 septembre

- Sardine à l'huile ou Rillettes de thon
- Paupiette de volaille sauce chasseur
- Poêlée de carottes bio, panais bio et p. de terre bio
- Tome noire à la coupe
- Nectarine blanche ou Raisin blanc



mardi 1 octobre

- Cœurs de palmier au maïs ou Salade russe
- Pizza au fromage
- Salade verte
- Mousse au chocolat



jeudi 3 octobre

- Betteraves en vinaigrette bio ou Salade de tomates et œuf dur
- Boeuf stroganoff*
- Macaronis semi-complète bio
- Crème glacée



vendredi 4 octobre

- Taboulé ou Salade de p. de terre et surimi
- Poisson du jour sauce curry
- Chou fleur bio en béchamel
- Chanteneige ou Chavroux
- Prunes ou Raisin noir



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



Label rouge



Services de boeuf "Race à viande" provenant de 3-4 exploitations locales et permettant de valoriser en 3 repas l'ensemble des muscles.



le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable



Semaine du 07/10/2019 au 11/10/2019



Semaine du goût - recette de grand-mère choisie par les CE2 de l'école V. Hugo

lundi 7 octobre

- Salade de cervelas et leerdamer
- Boeuf bourguignon*
- Pommes de terre vapeur bio
- Pomme cuite nature



mardi 8 octobre

- Radis noir en rémoulade
- Filet de poisson pané au citron
- Carottes bio
- Comté à la coupe
- Crêpe au chocolat



jeudi 10 octobre

- Velouté de légumes anciens (carottes, panais, rutabaga, topinambour)
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau



vendredi 11 octobre

- Blanc de poireau en vinaigrette ou Betteraves en vinaigrette bio
- Poulet rôti fermier
- Pommes frites
- Brie bio
- Poire du Val de loire

