



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 27/04/2026 au 01/05/2026

lundi 27 avril

- Asperges sauce cocktail
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Fromage : Gruyère français IGP
- Purée de pommes bio

mardi 28 avril

- Salade liégeoise (pommes de terre, haricots verts, tomates)
- Galettes de boulgour à l'oriental
- Julienne de légumes à la parisienne
- Pêche au coulis de fruits rouges et chantilly

jeudi 30 avril

- Carottes râpées bio aux dés de gouda
- Poisson du jour sauce dugléré
- Riz bio aux légumes
- Yaourt de la ferme de Gineau arôme vanille

vendredi 1 mai

- Férié

Semaine du 04/05/2026 au 08/05/2026

lundi 4 mai

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Brandade de morue
- Salade verte
- Fromage : Saint Nectaire AOP à la coupe
- Fruit de saison

mardi 5 mai

- Tomates à la mozzarella
- Escalope de dinde sauce italienne
- Gnocchi au blé dur
- Tiramisu "à notre façon"

jeudi 7 mai

- Betteraves bio vinaigrette
- Goulash de bœuf bio
- Brinzove Halusky (pdt, emmental et tome)
- Tarte normande pommes cassis

vendredi 8 mai

- Férié

Semaine du 11/05/2026 au 15/05/2026

lundi 11 mai

- Salade avocat, tomates, cœurs de palmiers
- Lasagnes de légumes du sud
- Salade verte
- Fromage : Tomme bio "Fleur d'Anjou"
- Fruit de saison

mardi 12 mai

- Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)
- Filet de merlu sauce hollandaise
- Semoule bio
- Fromage blanc nature de Mézérac et rondelles de banane

jeudi 14 mai

- Férié

vendredi 15 mai

- Fermé

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 2024 (% en valeur d'achat) :
53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

Semaine du 18/05/2026 au 22/05/2026



Journée du commerce équitable

lundi 18 mai

- Betteraves bio mimosa (œuf dur)
- Croque-monsieur et salade verte
- Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau



mardi 19 mai

- Toast au brie, miel et laitue
- Filet de lieu au raifort
- Gratinée de légumes
- Purée de pomme/ poire bio



jeudi 21 mai



- Salade surowka (carottes râpées, chou rouge et blanc)
- Riz thaï safrané aux petits légumes et légumineuses
- Salade verte
- Fromage : St Paulin français à la coupe
- Fruit de saison



vendredi 22 mai

- Salade printanière (laitue, champignon, tomate, concombre)
- Pintade à la Normande
- Boulgour bio aux champignons
- Fruit de saison



Semaine du 25/05/2026 au 29/05/2026

lundi 25 mai

- Férié

mardi 26 mai

- Concombres au chèvre
- Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Fruit : Ananas frais

jeudi 28 mai

- Salade de tomates, surimi, croûtons et salade verte
- Poisson du jour sauce aurore
- Quinoa bio
- Yaourt au citron de la ferme de Mézérac

vendredi 29 mai

- Salade de pommes de terre aux lardons et noix
- Omelette bio à la sauce tomate
- Ratatouille
- Pomme cuite nature

Semaine du 01/06/2026 au 05/06/2026

lundi 1 juin

- Salade de mâche, tomate, œuf dur, croûtons
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Semoule complète bio
- Fromage : Bleu douceur à la coupe
- Purée de pommes/ bananes bio



mardi 2 juin

- Carottes râpées bio en vinaigrette
- Boulettes de bœuf de la Brière sauce champignons
- Pâtes : Macaronis semi-complète bio
- Crème anglaise et brownies au chocolat



jeudi 4 juin

- Betteraves bio vinaigrette
- Poulet rôti fermier "label rouge"
- Pommes frites
- Glace : Twix



Fête des fruits et légumes

vendredi 5 juin

- Tomates et concombres
- Parmentier de légumes bio
- Salade verte
- Fromage : Tomme noire à la coupe
- Tranche de melon (dessert)



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 2024 (% en valeur d'achat) :
53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

Semaine du 08/06/2026 au 12/06/2026

lundi 8 juin

- Radis beurre
- Poisson du jour sauce coco
- Mélange de 5 céréales
- Fromage blanc nature de Mézérac et gelée de groseille

mardi 9 juin

- Salade de pâtes bio, concombre bio et fêta
- Galette de boulgour à la mexicaine
- Flan de courgettes bio
- Fruit de saison

jeudi 11 juin

- Pomelos et sucre
- Assiette froide (pommes de terre, dés de volaille, tomate, poivron,
- Compote pomme/coing

vendredi 12 juin

- Duo de carottes râpées aux agrumes
- Rôti de porc aux pruneaux
- Pâtes : Coquillettes semi-complètes Bio
- Yaourt de la ferme de Gineau arôme bio fruits rouges

Semaine du 15/06/2026 au 19/06/2026

lundi 15 juin

- Salade de céréales gourmandes bio, maïs, tomate
- Osso bucco gremolata
- Haricots verts bio
- Fromage : Chèvre
- Tranche de melon (dessert)

mardi 16 juin

- Raïta de concombres au fromage blanc
- Omelette bio
- Pommes de terre sautées bio
- Salade verte
- Poires au sirop

jeudi 18 juin

- Tranche de pastèque
- Paëlla de la mer (poisson, cocktail de fruits de mer et chorizo)
- Churros et crème dessert bio au chocolat de la ferme de Gineau

vendredi 19 juin

- Salade de lentilles bio à la normande
- Courgettes à la provençale et riz bio
- Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)
- Fruit de saison

Semaine du 22/06/2026 au 26/06/2026

lundi 22 juin

- Assiette de la mer (pâtes, surimi, tomate, maïs, concombre, poivron)
- Fromage : Gruyère français IGP
- Purée de pommes bio

mardi 23 juin

- Salade de chou rouge aux pommes en vinaigrette
- Arancini bio à la chèvre, ricotta et basilic
- Epinards à la crème
- Cocktail de fruits

jeudi 25 juin

- Salade savoyarde (Pommes de terre, lardons, tomates, emmental)
- Emincé de volaille à l'américaine
- Courgettes bio
- Tranche de pastèque (dessert)

vendredi 26 juin

- Tomates et poivrons rouges à la fêta
- Sauté de lapin sauce chasseur
- Boulgour bio
- Yaourt de la ferme de Gineau arôme vanille

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 2024 (% en valeur d'achat) : 53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

Semaine du 29/06/2026 au 03/07/2026

Menu Mexicain

lundi 29 juin

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette

Burritos au bœuf

Salade verte

Glace : timballe vanille / fraise ou vanille / chocolat

mardi 30 juin

Tranche de pastèque

Assiette estivale (semoule, avocat, maïs, surimi, tomate, olive)

Fromage blanc à la cerise de Mézérac

jeudi 2 juillet

Concombres et poivrons vinaigrette

Tarte salée aux légumes de saison et salade verte

Salade verte

Fruit de saison

vendredi 3 juillet

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)



Gouter

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 2024 (% en valeur d'achat) :
53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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



43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne



Repas végétarien

