

Avril 2018

lundi 2 avril 2018	mardi 3 avril 2018	Mercredi 4 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	Vendredi 6 avril 2018
férié	<i>MENU DE PAQUES</i> <i>Céa' au verdure Poulet, coco Pommes noisette Nid à la crème de cacao</i>	Tomate mozzarella Pâtes bolognaise Fruit Gouter périscolaire Flan vanille/gâteau maison	Radis beurre bio Sauté de porc tandoori Semoule couscous bio Yaourt bio Gouter périscolaire viennois, roulé a la fraise	Haricots verts bio au surimi Lasagnes au saumon Aux légumes du soleil Chou à la crème Gouter périscolaire Fruit/gâteau maison
lundi 9 avril 2018	mardi 10 avril 2018	Mercredi 11 avril 2018	jeudi 12 avril 2018	vendredi 13 avril 2018
Taboulé Gratin de courgettes bolognaise Panna cotta aux fraises Gouter périscolaire Gâteau /fromage blanc	Salade coleshaw Nuggets de volaille Poêlée campagnarde Fruit de saison bio Gouter périscolaire Gâteau /fromage blanc	Salade aux dés de fromage bio Steak de veau Riz Yaourt sucré Gouter périscolaire Gâteau/fruit	Concombres vinaigrette Mijotée de bœuf Purée de carottes Riz au lait bio Gouter périscolaire Fruit / génoise	Tomates à l'emmental Blanquette de colin Pommes vapeur bio banane Gouter périscolaire Compote/crêpes au sucre
Lundi 16 avril 2018	mardi 17 avril 2018	Mercredi 18 avril 2018	jeudi 19 avril 2018	vendredi 20 avril 2018
Betteraves aux pommes Filet de dinde rôti Pates Fruit de saison Gouter périscolaire Gâteau /fromage blanc	Salade verte et soja /tome bio Hachis Parmentier Crème aux pommes maison Gouter périscolaire Gâteau /fromage blanc	Pomelos Cordon bleu Semoule bio Yaourt à boire Gouter périscolaire Madeleine/fruit	Terrine de légumes Paupiette de saumon riz bio Compote pomme rhubarbe maison Gouter périscolaire Cookie maison/lait chocolaté	Jeunes pousses et dés de mozzarella Roti de porc Purée de carottes bio Petit suisse au fruit Gouter périscolaire Gâteau maison/fruit
lundi 23 avril 2018	mardi 24 avril 2018	Mercredi 25 avril 2018	jeudi 18 mai 2017	vendredi 19 mai 2017
Carottes bio râpées Jambalaya Riz bio Yaourt aux fruits Gouter périscolaire Compote/gâteau maison	Menu Brésil Et carnaval Gouter périscolaire Fruit/génoise	Friand au fromage Boulette de bœuf Pates Fruits Gouter périscolaire Barres céréales/yaourt		

Les aliments surlignés sont des produits certifiés « bio »

Sel- Limiter la consommation- Préférer le sel iodé. - Ne pas resaler avant de goûter. - Réduire l'ajout de sel dans les eaux de cuisson.

- Limiter les fromages et les charcuteries les plus salés et les produits apéritifs salés.

Repères de consommation : « (extrait du Plan national nutrition santé).

Infos producteurs bio et local :

Les produits laitiers bio proviennent de la ferme de la tomiere à Fay de Bretagne

Les légumes bio proviennent de Local Planet (regroupement de producteurs)à Savenay

Les pommes bio proviennent des jardins de la Brière à Missillac

Les œufs bio (gâteaux maisons du gouter et du menu) proviennent de la ferme du Champoulain à BESNE

Les fruits et légumes proviennent d'UTILE MALVILLE

Les produits laitiers proviennent de Pontchâteau

Les viandes fraîches proviennent de : « de la terre à l'assiette »