

LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 08/01/2024 au 12/01/2024

lundi 8 janvier

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Emmental à la coupe
- Clémentines

mardi 9 janvier

- Céleri rémoulade bio
- Flan de légumes et céréales gourmandes bio
- Galette des rois bio

jeudi 11 janvier

- .Taboulé bio au thon
- Sauté de porc bio à la forestière
- Chou fleur bio en béchamel
- .Kiwi bio

vendredi 12 janvier

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Tarte au fromage
- Salade verte
- Compote de poires bio

Semaine du 15/01/2024 au 19/01/2024

lundi 15 janvier

- Velouté de légumes verts
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Kiwi

mardi 16 janvier

- Radis beurre
- Filet de poisson pané au citron
- Riz
- Petits suisses aux fruits

jeudi 18 janvier

- Asperges sauce cocktail
- Quinoa bio à la mexicaine
- Salade verte
- Camembert bio
- Clémentines

vendredi 19 janvier

- Salade de risoni bio
- Saucisse de porc bio
- Chou braisé bio et pommes de terre bio
- Fromage blanc bio nature de la ferme de Gineau

Semaine du 22/01/2024 au 26/01/2024

lundi 22 janvier

- Velouté de légumes
- Cuisse de poulet à la provençale
- Coquillettes complètes bio loca
- St morêt bio
- Orange

mardi 23 janvier

- Salade à la grecque
- Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
- Haricots verts bio
- Tarte aux pommes

jeudi 25 janvier

- Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette
- Poisson du jour au raifort
- Brocolis bio
- Tartare ail et fines herbes
- Poire

vendredi 26 janvier

- Duo de carottes râpées aux agrumes
- Tartiflette aux pommes de terre bio, oignons bio et reblochon AOF
- Salade verte
- Compote de pommes bio

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

Sur l'année 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% sont issues de l'agriculture biologique

Bleu blanc cœur Label rouge

Label AOP Label IGP

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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 29/01/2024 au 02/02/2024

lundi 29 janvier

- Taboulé bio
- Agneau à l'indienne
- Carottes bio
- Pomme bio d'Herbignac

mardi 30 janvier

- Salade hivernale (noix et comté AOP)
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Purée de potiron et pommes de terre
- Flan au caramel bio

jeudi 1 février

- Betteraves en vinaigrette bio
- Poisson du jour sauce aneth
- Riz aux champignons
- Mini-babybel bio
- Clémentines

vendredi 2 février

- Maïs bio et thon en vinaigrette
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière à la
- Mélange de légumes bio
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Crêpe sucrée

Semaine du 05/02/2024 au 09/02/2024

lundi 5 février

- Salade du soleil
- Sauté de porc (label rouge et BBC) sauce charcutière
- Quinoa bio
- Gâteau au yaourt

mardi 6 février

- Velouté de poireau
- Escalope de poulet (label rouge) sauce ail et fines herbes
- Beignets de salsifis
- Saint Paulin bio
- Poire

jeudi 8 février

- salade autrichienne
- Poisson du jour sauce coco
- Carottes bio et panais bio
- Edam bio
- Orange

vendredi 9 février

- Duo de radis en rémoulade
- Gratin de pâtes aux lentilles bio
- Salade verte
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu Blanc Cœur)

Semaine du 12/02/2024 au 16/02/2024

lundi 12 février

- Pomelos et sucre
- Boeuf à la mexicaine
- Céleris bio et pommes de terre bio
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"

mardi 13 février

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Pilons de poulet bio aux oignons
- Pommes frites
- St Albray
- Clémentines

jeudi 15 février

- Velouté gourmand butternut et potimarron bio
- Poisson du jour aux 4 épices
- Purée de pois cassés bio
- Brie
- Pomme

vendredi 16 février

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Gnocchi bio épinards chèvre "maison"
- Salade verte
- Délice au citron bio

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)
- goûter pour l'accueil périscolaire
- animation

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

Sur l'année 2021 (% en valeur d'achat) :
47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% sont issues de l'agriculture biologique

Bleu blanc cœur Label rouge

Label AOP Label IGP

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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien












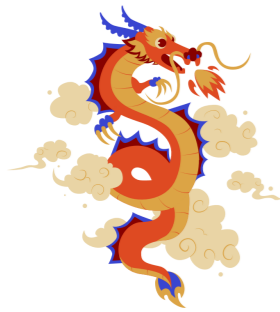
LA PAUSE MIDI

les menus











Semaine du 19/02/2024 au 24/02/2024

lundi 19 février











-  Nem de volaille sur salade verte
-  Porc au caramel 
-  Céréales gourmandes bio  
-  Fromage blanc topping abricot mangue  




mardi 20 février

-  Chou rouge en vinaigrette
-  Filet de poisson meunière au citron 
-  Haricots verts bio  
-  Tome noire à la coupe 
-  Liégeois au chocolat bio 

jeudi 22 février

-  Velouté de carottes et crème 
-  Sot l'y laisse de dinde à la normande 
-  Fondue de poireaux et pommes de terre bio  
-  Kiri bio 
-  Clémentines

vendredi 23 février

-  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)
-  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 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% sont issues de l'agriculture biologique

- Bleu blanc cœur  Label rouge 
- Label AOP  Label IGP 

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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne 

Repas végétarien 