

Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

Lundi 2 Septembre



Macédoine de légumes bio mayonnaise
Lasagnes aux légumes du soleil Bio
Salade verte
Fruit de saison



Mardi 3 Septembre

Carottes râpées vinaigrette
Escalope de poulet sauce champignons
Pom'Rösti aux légumes
Gruyère IGP
Compote de pommes du Coteau nantais



Jeudi 5 Septembre

Tranche de melon
Emincé de bœuf Stroganoff bio
Flan de courgettes et pommes de terre bio
Yaourt à l'abricot de Mézérac



Vendredi 6 Septembre

Salade niçoise (haricots verts, œuf, tomate, olive)
Poisson du jour sauce curry
Boulgour bio
Camembert bio
Fruit de saison





Semaine du 09/09/2024 au 13/09/2024

Lundi 9 Septembre

Tranche de pastèque
Pilon de poulet sauce barbecue
Ratatouille et semoule bio
Yaourt aux fruits des bois de Mézérac



Mardi 10 Septembre

Betteraves rouges mimosa
Filet de colin pané aux 3 céréales sauce beurre blanc citronné
Riz pilaf bio
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison



Jeudi 12 Septembre

Rillettes de thon 
Bœuf bio à la moutarde
Jardinière de légumes
Semoule au caramel beurre salé de Gineau



Vendredi 13 Septembre

Concombre bio en vinaigrette 
Quinoa bio à la mexicaine
Brie
Compote pomme poire Coteau Nantais



Sous réserve de modifications

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées)



Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024

Lundi 16 Septembre

Radis en rémoulade
Sauté de veau à l'estragon
Pommes de terre vapeur bio
Tomme blanche
Fruit de saison



Mardi 17 Septembre



Tomates en vinaigrette
Arancini ricotta et mozzarella
Ratatouille maison
Tranche de melon



Jeudi 19 Septembre

Salade écolière (tomate, avocat, maïs, olive, laitue)
Poisson du jour sauce citronnée
Epinards à la crème
Eclair au chocolat ou vanille



Vendredi 20 Septembre

Salade de riz arlequin (riz, poivrons, olives)
Saucisse de porc bio
Petits pois bio
Yaourt à la framboise de Gineau



Sous réserve de modifications

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées)



Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024

Vendredi 27 septembre : **La mélodie des mets locaux**

Lundi 23 Septembre

Taboulé bio
Poisson du jour sauce dieppoise
Courgettes bio
Comté AOP à la coupe
Fruit de saison



Mardi 24 Septembre



Salade de chou chinois (carotte, chou blanc, radis râpés mayonnaise)
Omelette au fromage
Purée de patate douce et pommes de terre
Tarte aux pommes bio



Jeudi 26 Septembre



Salade liégeoise (Haricots verts et pommes de terre vinaigrette)
Curry de légumes aux pois chiches
Camembert bio
Fruit de saison



Vendredi 27 Septembre



Carottes râpées bio à la normande (Pomme d'Herbignac)
Boulettes de bœuf de la Brière sauce tomate
Coquillettes semi complètes de Missillac
Crème dessert au caramel de Gineau



Sous réserve de modifications

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées)



Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024

Lundi 30 Septembre

Betteraves rouges bio fête
Poisson du jour à l'américaine
Beignets de salsifis
Fruit de saison



Mardi 1 Octobre



Salade de l'amie molette (pommes de terre, mimolette, avocat, laitue)
Galettes de boulgour, pois chiches, emmental à l'oriental
Epinards à la crème
Compote de poires bio



Jeudi 3 Octobre

Salade de lentilles à la normande
Rôti de porc sauce au curry
Haricots verts bio
Cantal AOP
Fruit de saison



Vendredi 4 Octobre



Pamplemousse
Quiche printanière « maison »
Salade verte
Mousse au chocolat bio



Sous réserve de modifications

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées)



Semaine du 7/10/2024 au 11/10/2024

Lundi 7 Octobre

Œufs durs bio vinaigrette
Blanquette de veau
Pommes de terre bio et carottes
Fromage blanc nature au coulis de fruits rouges



Mardi 8 Octobre



Macédoine de légumes bio mayonnaise
Bouchées panées de blé, épinards, emmental
Purée de céleri bio
Fruit de saison



Jeudi 10 Octobre

Coleslaw
Poisson du jour sauce à la sauce tomate
Quinoa bio
Croisillon abricot (tarte)



Vendredi 11 Octobre

Menu la grande Tablée



Sous réserve de modifications

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées)

Période du 14/10/2024 au 18/10/2024

Semaine du goût du 14 au 19 octobre :

1 jour, 1 couleur

Lundi 14 Octobre : le Blanc

Céleri rémoulade bio
Filet de poisson sauce raifort
Semoule bio
Yaourt à la noix de coco de Gineau



Mardi 15 Octobre : le Rose et le Rouge

Chou rouge vinaigrette
Jambon braisé sauce tomate
Torsade rose à la betterave
Compote pomme framboise Coteau nantais



Jeudi 17 Octobre : l'Orange



Velouté de potiron
Parmentier de lentilles et patate douce
Mimolette
Orange



Vendredi 18 Octobre

Non défini

Sous réserve de modifications

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées)