

Semaine du 06/01/2025 au 10/01/2025

lundi 6 janvier

- Velouté de poireau
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- .Pomme

mardi 7 janvier

- .Radis bio râpés en rémoulade
- Filet de colin sauce hollandaise
- Semoule bio
- Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

jeudi 9 janvier

- Haricots verts bio à la hongroise
- Sauté de poulet sauce forestière
- Quinoa bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac nature sucré (Bleu blanc cœur).

vendredi 10 janvier

- Betteraves rouge sauce allemande
- Curry de lentilles bio et pépinettes
- Galette sablé Bio à la framboise
- Clémentines

Semaine du 13/01/2025 au 17/01/2025

lundi 13 janvier

- Céleri aux pommes
- Sauté de porc (label rouge et BBC) à la moutarde
- Céréales gourmandes bio
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise

mardi 14 janvier

- Velouté de potiron
- Tortilla pommes de terre et oignons
- Salade verte
- Saint Nectaire AOP à la coupe
- .Kiwi

jeudi 16 janvier

- Salade brésilienne
- Poisson du jour sauce coco
- Riz thaï bio
- Fromage blanc au coulis de mangue

vendredi 17 janvier

- Chou rouge en vinaigrette
- Tarte aux 3 fromages
- Salade verte
- Poire au coulis de chocolat

Semaine du 20/01/2025 au 24/01/2025

lundi 20 janvier

- Concombres à la fête
- Lasagnes de légumes du sud
- Salade verte
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"

mardi 21 janvier

- Velouté de légumes verts
- Boulettes de bœuf sauce aigre douce
- Pommes rosti
- Camembert bio
- .Banane

jeudi 23 janvier

- Salade César (salade, croûtons et dés de jambon de dinde)
- Poisson du jour sauce dugléré
- Boulgour aux petits légumes
- Tome noire à la coupe
- .Poire

vendredi 24 janvier

- Salade de l'amie molette (pdt, mimolette, avocat, laitue)
- Porco de cebolada (porc, chorizo, tomate, paprika, oignons,
- Haricots verts bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac nature sucré (Bleu blanc cœur).

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 2023 (% en valeur d'achat) :
58% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 40% 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

47% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 27/01/2025 au 31/01/2025

lundi 27 janvier

- Radis beurre
- Risoni aux petits légumes
- Salade verte
- Compote de poires bio

mardi 28 janvier

- Salade de blé, maïs, emmental
- Saucisses de volaille bio
- Galettes de légumes
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

jeudi 30 janvier

- .Salade mexicaine
- Poisson du jour au beurre blanc
- Flan de brocolis bio et pommes de terre bio
- Pomme bio d'Herbignac

vendredi 31 janvier

- Velouté de légumes varié bio
- Sauté de veau à l'estragon
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Mousse au chocolat bio

Semaine du 03/02/2025 au 07/02/2025

LA CHANDELEUR

lundi 3 février

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour sauce oseille
- Quinoa bio
- .Brie
- .Kiwi

mardi 4 février

- Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Arancinis à la volaille et aux champignons bio
- Purée de carottes
- Salade de fruits frais

jeudi 6 février

- Velouté de légumes varié bio
- Croziflette végétarienne bio (Reblochon AOP et crozet bio)
- Salade verte
- Gaufre sauce chocolat

vendredi 7 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 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 coeur 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