



# LA PAUSE MIDI

les menus

## LEGENDE

### Semaine du 01/09/2025 au 05/09/2025

#### lundi 1 septembre

- Salade d'haricots verts bio et thon en vinaigrette
- Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Fruit de saison



#### mardi 2 septembre

- Salade de lentilles bio à la normande
- Escalope de poulet bio sauce curry
- Gratinée de légumes
- Fromage blanc de la ferme de Mézérac au coulis de mangue



#### jeudi 4 septembre

- Tomates à la mozzarella
- Paëlla de la mer
- Purée de poires bio



#### vendredi 5 septembre

- Tranche de melon
- Assiette estivale (semoule, avocat, maïs, thon, surimi, tomate, olives)
- Flan au caramel bio



### Semaine du 08/09/2025 au 12/09/2025

#### lundi 8 septembre

- Salade de céréales gourmandes bio, maïs, tomate
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Carottes vichy bio
- Fromage : Emmental à la coupe
- Fruit : Ananas Frais



#### mardi 9 septembre

- Concombres râpés à la ciboulette
- Saucisse de porc bio
- Pommes duchesse
- Pomme cuite et gelée de groseille



#### jeudi 11 septembre

- Salade mexicaine
- Moussaka de légumes bio maison
- Fromage : Camembert bio
- Tranche de melon (dessert)



#### vendredi 12 septembre

- Salade de la mer (riz, surimi, tomate)
- Rôti de veau sauce normande
- Haricots verts bio
- Crème dessert à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes



### Semaine du 15/09/2025 au 19/09/2025

#### lundi 15 septembre

- Radis rémoulade
- Emincé de bœuf bio aux oignons
- Semoule complète bio
- Fromage : Cantal AOP à la coupe
- Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"



#### mardi 16 septembre

- Salade marocaine (pois chiches, concombre, tomates)
- Filet de poisson pané au citron
- Ratatouille bio "maison"
- Fromage blanc nature de Mézérac et rondelles de banane



#### jeudi 18 septembre

- Salade de pâtes bio, concombre bio et fêta
- Cuisse de poulet (label rouge et BBC) à la mexicaine
- Brocolis bio
- Fruit de saison



#### vendredi 19 septembre

- Tranche de pastèque
- Pizza "maison" aux fromages
- Salade verte
- Glace tropicale



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)

gôûter 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

48% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien



# LA PAUSE MIDI

les menus

## LEGENDE

### Semaine du 22/09/2025 au 26/09/2025

#### lundi 22 septembre

- Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette
- Sauté de porc (label rouge et BBC) à la moutarde
- Purée de pommes de terre bio
- Fromage : Gruyère français IGP
- Purée de pommes/ bananes bio "Côteaux Nantais"

#### mardi 23 septembre

- Salade brésilienne (avocat, ananas, radis, laitue)
- Arancini bio à la chèvre, ricotta et basilic
- Epinards à la crème
- Tranche de melon (dessert)

#### jeudi 25 septembre

- Salade fromagère (salade, croûtons, dinde, chèvre et)
- Emincé de bœuf bio aux oignons
- Boulogour bio
- Tranche de pastèque (dessert)

#### vendredi 26 septembre

- Tomates de Guérande en vinaigrette
- Saucisse de volaille bio d'Ancenis
- Coquillettes semi-complètes Bio de Missillac
- Fromage Brierson (bleu blanc cœur) de la ferme de Mezerac
- Fruit : Pomme bio d'Herbignac

### La mélodie des mets locaux

### Semaine du 29/09/2025 au 03/10/2025

#### lundi 29 septembre

- Carottes râpées bio en vinaigrette
- Poisson du jour au raifort
- Semoule aux céréales gourmandes bio
- Yaourt à la cerise de la ferme de Mézérac

#### mardi 30 septembre

- Toast au chèvre chaud et miel
- Jambon blanc (label rouge)
- Salsifis à la provençale
- Fruit : Poire

#### jeudi 2 octobre

- Salade autrichienne (betteraves, pommes de terre)
- Emincé de veau au paprika
- Jardinière de légumes "maison"
- Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau

#### vendredi 3 octobre

- Concombres à la fête
- Parmentier de patate douce et lentilles bio
- Salade verte
- Cocktail de fruits

### Semaine du 06/10/2025 au 10/10/2025

#### lundi 6 octobre

- Salade piémontaise
- Sauté de lapin à la dijonnaise
- Petits pois/carottes bio
- Fromage : Carré des Ecluses bio
- Fruit : Banane

#### mardi 7 octobre

- Radis, tartare ail et fines herbes
- Lasagnes de légumes du sud
- Salade verte
- Purée de pommes bio "Côteaux Nantais"

#### jeudi 9 octobre

- Betteraves bio et maïs bio
- Poisson du jour sauce hollandaise
- Semoule bio
- Fromage blanc aux fruits de Mézérac

#### vendredi 10 octobre

- Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates)
- Emincé de poulet à l'indienne
- Haricots verts bio
- Fromage : Camembert bio
- Poire au coulis de chocolat

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 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

48% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien



# LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du goût ! Acide, amer, sucré, salé

Semaine du 13/10/2025 au 17/10/2025

lundi 13 octobre... Le salé



- Rillettes de thon
- Blésotto aux carottes bio et parmesan AOP
- Salade verte
- Epinards à la vache qui rit
- Fromage blanc nature de Mézérac à la myrtille



mardi 14 octobre... Le sucré

- Céleri rave aux pommes vinaigrette
- Boulettes de bœuf à la sauce tomate
- Patates douces rôties
- Fruit : Raisin blanc



jeudi 16 octobre... L'acidité

- Salade de chou chinois, carottes râpées bio et radis bio
- Poisson du jour sauce citronnée
- Epinards à la vache qui rit
- Tarte pomme-rhubarbe



vendredi 17 octobre

- Menu non défini

## LEGENDE



viande, poissons, œufs, protéines végétales



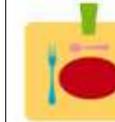
céréales, féculents et légumes secs



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 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



48% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne



Repas végétarien

