

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
Yaourt à boire / sablé bio aux 7 céréales



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
-pain bio / six de savoie / fruit-



jeudi 4 septembre

Tomates à la mozzarella
Paëlla de la mer
Purée de poires bio
-lait bio / céréales chocolat / fruit-



vendredi 5 septembre

Tranche de melon
Assiette estivale (semoule, avocat, maïs, thon, surimi, tomate, olive)
Flan au caramel bio
-lait bio / brioche + confiture



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

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

-lait bio / céréales au miel / compote-



mardi 9 septembre

Concombres râpés à la ciboulette

Saucisse de porc bio

Pommes duchesse

Pomme cuite et gelée de groseille

-lait bio / cracottes + confiture-



jeudi 11 septembre



Salade mexicaine

Moussaka de légumes bio maison

Fromage : Camembert bio

Tranche de melon (dessert)

-Crème dessert / madeleine aux pépites de chocolats-



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 bretonnes bio

-lait bio / pain bio + confiture-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



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"

-Yaourt à boire / petit pain viennois + chocolat-



mardi 16 septembre

Salade marocaine

Filet de poisson pané au citron

Ratatouille bio "maison"

Fromage blanc nature de Mézérac et rondelles de banane

-pain bio + samos / compote-



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

-crème dessert / pain bio + confiture-



vendredi 19 septembre

Tranche de pastèque

Pizza aux fromages "maison"

Salade verte

Glace tropicale

-lait bio / brioche + confiture-

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

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

La mélodie des mets locaux

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"

-lait bio / céréales chocolat / fruit-



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)

-lait bio / brioche + confiture-



jeudi 25 septembre

Salade fromagère (salade, croûtons, dinde, chèvre et emmental)

Emincé de boeuf aux oignons

Boulgour bio

Tranche de pastèque (dessert)

-yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-



vendredi 26 septembre

Tomates de Guérande vinaigrette

Saucisse de volaille Bio d'Ancenis

Coquillettes semi-complètes Bio de Missillac

Fromage Brieron (bleu blanc cœur) de la ferme de Mezerac

Fruit : Pomme bio d'Herbignac

-lait bio / cracottes + confiture / compote-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

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

-pain bio + miel / fruit-



mardi 30 septembre

Toast au chèvre chaud et miel

Jambon blanc (label rouge)

Salsifis à la provençale

Fruit : poire

-Yaourt à boire / petit pain viennois + chocolat-



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 et galettes bretonnes bio

-pain bio / vache qui rit / compote-



vendredi 3 octobre

Concombres à la fête

Parmentier de patate douce et lentilles bio

Salade verte

Cocktail de fruits

-crème dessert / galettes bretonne bio-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

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
-petit pain viennois + chocolat / compote-



mardi 7 octobre

Radis, tartare ail et fines herbes
Lasagnes de légumes du sud
Salade verte
Purée de pommes/ bananes bio "Côteaux Nantais"
-pain bio / six de savoie / fruit-



jeudi 9 octobre

Betteraves bio et maïs bio
Poisson du jour sauce hollandaise
Semoule bio
Fromage blanc aux fruits de Mézérac Ananas
-lait bio / céréales miel / fruit-



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
-pain bio + confiture / fruit-



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****

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

Semaine du goût ! Les différentes saveurs



lundi 13 octobre ... Le salé

Rillettes de thon

Blésotto aux carottes bio et parmesan AOP

Salade verte

Fromage blanc de Mézérac à la confiture de myrtille

-pain bio + samos / fruit-



mardi 14 octobre ... Le sucré

Céleri rave aux pommes vinaigrette

Boulettes de bœuf du Parc de la Brière à la sauce tomate

Patates douces rôties

Fruit : Raisin blanc

-crème dessert / pain bio + confiture-



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

-lait bio / gâteau au citron bio-



vendredi 17 octobre

Menu non défini

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****