



Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026

lundi 5 janvier

Haricots verts bio en vinaigrette
Hachis Parmentier (viande de bœuf origine France)
Salade verte
Fromage: Tomme noire des Pyrénées IGP
Fruit : Pomme

mardi 6 janvier

Taboulé bio
Filet de poisson pané au citron
Brocolis bio
Yaourt brassé aux fruits rouges de la ferme de Gineau



jeudi 8 janvier

Velouté de potiron
Rôti de porc sauce moutarde
Poêlée de légumes bio
Galette des rois bio



vendredi 9 janvier



Salade de carottes râpées bio et chou chinois
Moujaddara (lentilles bio aux oignons frits et riz) sauce blanche à la ciboulette
Fromage blanc de la ferme de Mezerac et confiture de myrtilles



Sous réserve de modifications
****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 12/01/2026 au 16/01/2026

lundi 12 janvier

Salade de pommes de terre, maïs, emmental

Escalope de dinde sauce basilic

Haricots verts bio

Crème dessert au chocolat de Gineau



mardi 13 janvier

Velouté de légumes verts

Saucisse de porc bio

Purée de pommes de terre bio

Fromage : Brie

Fruit : Banane



jeudi 15 janvier

Salade de céréales gourmandes, tomate, concombre

Sauté de lapin sauce chasseur

Poêlée maraîchère bio (carottes, panais, navets)

Compote de pomme bio "côteaux nantais"



vendredi 16 janvier : pesée antigaspillage



Concombres en vinaigrette

Lasagnes aux légumes du soleil

Salade verte

Fruit : Clémentines x2

Sous réserve de modifications

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



Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

lundi 19 janvier



Salade de maïs, avocat, radis et laitue)

Croque-Monsieur et salade verte

Fruit : Poire



mardi 20 janvier

Salade césar (salade, croûtons, emmental et dés de jambon de dinde)

Arancinis à la volailles et aux champignons bio

Purée de panais, carottes, pommes de terre

Purée de pomme/ abricot bio



jeudi 22 janvier

Accras de morue et salade verte

Poulet au coco et curry

Riz aux légumes

Yaourt au citron de la ferme de Mézerac



vendredi 23 janvier



Velouté de légumes varié bio

Tartiflette aux pommes de terre bio, oignons bio et reblochon AOP

Salade verte

Fruit : Orange



Sous réserve de modifications

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



Semaine du 26/01/2026 au 30/01/2026

lundi 26 janvier

Beignets de salsifis sauce yaourt ciboulette

Râgout d'agneau

Chou fleur bio

Compote pomme/coing



mardi 27 janvier

Betteraves bio sauce allemande

Filet de lieu sauce dugléré

Quinoa bio

Fromage blanc de Mézérac au miel de Coulvé



jeudi 29 janvier

Radis beurre

Boulettes de bœuf sauce champignons

Gratin de blettes

Chou à la vanille



vendredi 30 janvier

Velouté gourmand butternut et potimarron bio

Parmentier de patate douce et lentilles bio

Fromage : Emmental à la coupe

Fruit : Banane



Sous réserve de modifications

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



Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

lundi 2 février

Salade automnale (laitue, mimolette, pomme, croûtons)

Poisson du jour sauce bonne femme

Riz thaï bio

Fruit : Pomme bio



mardi 3 février : pesée antigaspillage

Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)

Omelette bio

Poêlée bretonne bio (chou fleur, carottes, panais...)

Fromage : Bleu douceur à la coupe

Compote de poires bio



jeudi 5 février

Macédoine de légumes bio en vinaigrette

Cuisse de poulet (bleu blanc cœur) sauce miel et amandes

Pommes frites

Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)



vendredi 6 février

Céleri rave bio rémoulade

Coquillettes et lentilles tomatées

Fromage : St Paulin français à la coupe

Fruit : Clémentines x2



Sous réserve de modifications

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



Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

lundi 9 février

Velouté de carottes et crème

Emincé de volaille à l'estragon

Petits pois/carottes bio

Fromage : Tomme de la ferme de Mezerac (BBC)

Fruit : Banane



mardi 10 février



Betteraves au chèvre

Galettes de lentilles, boulgour et légumes

Purée de pommes de terre bio

Poire au coulis de chocolat



jeudi 12 février

Salade avocat, tomates, pomme, surimi

Poisson du jour au raifort

Coquillettes semi-complète bio

Yaourt de la ferme de Gineau arôme bio fruits rouges



vendredi 13 février

Menu non défini

Sous réserve de modifications

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