

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
* Viande Bovine origine : France VBF	
Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas	
51% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne	
Bleu blanc coeur	Label rouge
Label AOP	Label IGP
le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable	

Semaine du 31/08/2020 au 04/09/2020

lundi 31 août

Fermé

mardi 1 septembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Lasagnes à la bolognaise *
- Salade verte
- Crème dessert au chocolat ou à la vanille

jeudi 3 septembre

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Boulettes de pois chiche bio sauce tomate
- Ratatouille "maison" bio et semoule bio
- Fromage bio "Brie"
- Abricots ou Raisin blanc

vendredi 4 septembre

- Tranche de melon
- Poisson du jour sauce dugléré
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Edam à la coupe
- Ananas au sirop

Semaine du 07/09/2020 au 11/09/2020

lundi 7 septembre

- Salade à la grecque ou Tomates à la mozzarella
- Sauté de veau au paprika*
- Boulgour bio
- Purée de pommes/ bananes bio "Côteaux Nantais"

mardi 8 septembre

- Tranche de pastèque
- Filet de poisson meunière au citron
- Carottes bio
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau

jeudi 10 septembre

- Crêpe à l'emmental
- Moussaka de légumes bio (courgettes , aubergines , haricots rouge et soja)
- Salade verte
- Crème glacée

vendredi 11 septembre

- Haricots verts en vinaigrette ou Salade russe
- Pignons de poulet bio
- Pommes de terre sautées bio
- St Paulin à la coupe
- Prunes ou Banane

Semaine du 14/09/2020 au 18/09/2020



Vendredi : la mélodie des mets locaux

lundi 14 septembre

- Tranche de melon
- Sauté de porc à la forestière
- Gratin de courgettes bio
- Crème anglaise et moelleux au chocolat

mardi 15 septembre

- Asperges en vinaigrette ou Salade de maïs et thon
- Omelette bio
- Pommes de terre bio campagnarde
- .Kiri bio
- Pêche blanche ou Raisin blanc

jeudi 17 septembre

- Lentilles à la normande
- Brandade de morue
- Salade verte
- Gouda à la coupe
- Compote variée

vendredi 18 septembre

- Tomates de Guérande en vinaigrette
- Spaghettis bio à la bolognaise* (*viande de boeuf issue du Parc Régional de Brière)
- Fromage blanc de Mezerac avec du miel de nos ruches

