

Semaine du 27/01/2020 au 31/01/2020

lundi 27 janvier

- Velouté de légumes
- Escalope de dinde sauce ail et fines herbes
- Céréales gourmandes bio
- St Paulin à la coupe
- Orange ou Poire
- lait / pain bio + pâte à tartiner-



mardi 28 janvier

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Fingers aux 3 graines
- Epinards à la vache qui rit
- Yaourt aux fruits des bois de la ferme de Mezerac
- lait / granola / fruit-



jeudi 30 janvier

- Sardine à l'huile ou Médailillon de surimi sur salade verte
- Hachis Parmentier* maison (Viande de boeuf* provenant du Parc Régional de Brière)
- Salade verte
- Fromage bio "Fleur d'Anjou"
- Pomme bio d'Herbignac
- jus d'orange / briochette + confiture-



vendredi 31 janvier

- Céleri aux pommes ou Duo de chou rouge et blanc
- Poisson du jour au beurre blanc
- Brocolis
- P'tit louis coque ou Chanteneige bio
- Tarte à la noix de coco
- pain bio + chocolat / compote-



Semaine du 03/02/2020 au 07/02/2020

lundi 3 février

- Feuilleté au fromage
- Veau bio marengo*
- Haricots beurre
- .Ananas Frais
- jus d'orange / crème dessert / madeleine-



mardi 4 février

- Salade russe ou Fonds d'artichauts et surimi sauce
- Paupiette de volaille sauce basquaise
- Pommes frites
- Comté à la coupe
- .Banane
- lait / cracottes + confiture-



jeudi 6 février

- Radis beurre ou Avocat au thon
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Poêlée de carottes bio, panais bio et p. de terre bio
- Mousse au chocolat
- pain bio / vache qui rit / fruit-



vendredi 7 février

- Salade de chou chinois
- Riz à la chinoise et aux petits légumes
- Samos
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"
- yaourt à boire / gaufrettes-



Vendredi : nouvel an chinois

Semaine du 10/02/2020 au 14/02/2020

lundi 10 février

- Velouté de tomates
- Tajine*
- Semoule
- Gouda à la coupe
- Clémentines ou Kiwi
- crème dessert / galettes bretonne bio-



mardi 11 février

- Salade indienne ou 1/2 pomelos
- Pignons de poulet bio sauce chasseur
- Beignets de salsifis
- Flan au caramel
- pain bio + pâte à tartiner / fruit-



jeudi 13 février

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Gratin de crozets bio aux légumes de saison bio
- Salade verte
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau
- lait / pain bio + confiture / fruit-



vendredi 14 février

- Menu non défini

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

41% (38% sans le pain) 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

