



LA PAUSE MIDI

les menus

LEGENDE

Semaine du 06/05/2024 au 10/05/2024

Semaine de l'Europe

lundi 6 mai

- Salade de pommes de terre et tomates en vinaigrette
- Flammekueche
- Salade verte
- Compote pommes framboises Côteau Nantais
- Yaourt à boire / barre de céréales-

mardi 7 mai

- Salade de concombre, tomate, poivron, olive
- Filet de poisson sauce escabèche
- Pommes de terre sautées bio
- Tome de Brebis basketier
- Pasteis de nata
- pain bio + pâte à tartiner / fruit-

jeudi 9 mai

- Férié

vendredi 10 mai

- Férié

Semaine du 13/05/2024 au 17/05/2024

15aine du commerce équitable

lundi 13 mai

- Betteraves rouge bio sauce allemande
- Lasagnes de légumes du sud
- Cantal à la coupe AOP
- Ananas frais
- crème dessert / banane-

mardi 14 mai

- Macédoines de légumes bio mayonnaise
- Filet de lieu au beurre citronné
- Quinoa bio
- Emmental bio
- Crème dessert à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes bretonnes
- lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

jeudi 16 mai

- .Toast niçois
- Poulet basquaise (Pilons et hauts de cuisse bio)
- Riz thaï bio issu du commerce équitable
- Liégeois pommes fraise sur coulis de cassis et crème fouettée
- chocolat bio du commerce équitable et baguette viennoise-

vendredi 17 mai

- Salade indienne
- Veau à la Guvetch (aubergine, h. plats, petits pois, carottes, tomates) bio
- Purée de carottes
- Camembert bio
- Fruit de saison
- Compote/ granola-

Semaine du 20/05/2024 au 24/05/2024

lundi 20 mai

- Férié

mardi 21 mai

- .Oeuf dur bio sauce cocktail
- Hachis aux petits légumes
- Salade verte
- Fromage bio "Fleur d'Anjou"
- Fruit de saison
- yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

jeudi 23 mai

- .Salade bretonne (pommes de terre, artichauts, œuf dur de plein)
- Sauté de bœuf du parc Régional de Brière
- Salsifis à la tomate
- Tome (bleu blanc cœur) de la ferme de Mezerac
- Fruit de saison
- baguette aux céréales bio + confiture / lait bio-

vendredi 24 mai

- Salade printanière
- Navarin printanier
- Coquillettes complètes bio local
- Tranche de pastèque.
- lait bio / compote / pain bio-

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)

gouter goûter 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 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% 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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

Semaine du 27/05/2024 au 31/05/2024

lundi 27 mai

- Salade mexicaine
- Sauté de poulet d'Ancenis Label Rouge sauce forestière
- Courgettes bio
- Liégeois au chocolat bio
- lait bio / cracottes + confiture / fruit-

mardi 28 mai

- Carottes râpées bio au cantal (AOP)
- Lasagnes au saumon.
- Salade verte
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à l'abricot
- pain bio / six de savoie / fruit-

jeudi 30 mai

- salade chopska (concombre, tomate, poivron vert, feta)
- Blésotto aux carottes bio et parmesan AOP
- Purée de pommes/ mangue bio "Côteaux Nantais"
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-

vendredi 31 mai

- Salade de perles à la japonaise
- Saucisse de porc bio
- Mélange de légumes bio
- Riz au lait nature de la ferme de Gineau
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

Semaine du 03/06/2024 au 07/06/2024

lundi 3 juin

- Tranche de melon
- Veau marengo (viande bio)
- Poêlée de carottes, navets et p. de terre bio
- Fromage blanc de la ferme de Mezerac (Bleu blanc coeur)
- lait bio / céréales chocolat / fruit-

mardi 4 juin

- Salade de lentilles à la normande
- Escalope de poulet (bleu blanc coeur) aux champignons
- Galettes de légumes
- Yaourt à la grecque nature bio
- baguette aux céréales bio + confiture / fruit-

jeudi 6 juin

- Salade de pâtes, thon, tomates, maïs
- Poisson du jour aux légumes bio (tomates et oignons)
- Ratatouille bio "maison"
- Gouda bio
- Fruit de saison
- lait bio / pain bio + chocolat-

vendredi 7 juin

- Radis rondelles au beurre
- Emincé de boeuf stroganoff bio
- Purée de céleri et pommes de terre
- Camembert bio
- Compote de poires bio
- crème dessert / fruit-

Semaine du 10/06/2024 au 14/06/2024

Fête des fruits et légumes frais

lundi 10 juin

- Saucisson sec et cornichons
- Flan de légumes et céréales gourmandes bio
- Salade verte
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"
- Baguette bio + samos / fruit-

mardi 11 juin

- Salade composée:
- Pâtes, thon, tomate, maïs, concombre bio vinaigrette
- Cantal à la coupe AOP
- Tranche de melon
- lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

jeudi 13 juin

- Concombre bio en vinaigrette
- Poulet rôti fermier "label rouge"
- Pommes de terre et carottes bio
- Fromage blanc de Mezerac avec du miel de nos ruches
- lait bio / compote / madeleine bio-

vendredi 14 juin

- Tranche de pastèque
- Tarte aux légumes de saison et salade verte
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Fraises et crème à la chantilly
- yaourt à boire / banane-

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 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 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% 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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

Semaine du 17/06/2024 au 21/06/2024

lundi 17 juin

- Carottes râpées en vinaigrette
- Poisson du jour sauce aneth
- Purée de pommes de terre
- Fromage bio "Brie"
- Compote pomme/cassis
- pain bio + chocolat / fruit-

mardi 18 juin

- Salade composée :
- Pommes de terre, dés de volaille, tomates poivron, oeuf, emmental vinaigrette
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise
- Cocktail de fruits
- baguette bio + vache qui rit/ fruit-

jeudi 20 juin

- Radis et courgettes râpés en vinaigrette
- Pizza "maison" à la volaille bio
- Salade verte
- Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau
- lait bio / céréales miel / fruit-

vendredi 21 juin

- Salade estivale
- Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce curry
- Flan de courgettes bio et pommes de terre bio
- Pomme cuite et gelée de groseille
- lait bio / baguette viennoise + chocolat-

Semaine du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menu à thème: les escales...Brésil

lundi 24 juin

- Tranche de melon
- Sauté de poulet sauce forestière
- Carottes bio et semoule bio
- Fromage blanc à la compote pomme/banane
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-

mardi 25 juin

- .Salade du soleil (tomates, surimi, laitue)
- Boulettes de bœuf de la Brière sauce aigre douce
- Pommes noisette
- Camembert bio
- Fruit de saison
- lait bio / biscuit / fruit-

jeudi 27 juin

- Salade brésilienne
- Galinhada (Riz et pilons de poulet bio)
- Tarte ananas-coco
- lait bio / baguette viennoise + confiture-

vendredi 28 juin

- Tartine aux fines herbes et radis
- Poisson du jour sauce dugléré
- Poêlée de carottes, haricots verts et pommes de terre bio
- Bâtonnet glacé
- crème dessert / banane-

Semaine du 01/07/2024 au 05/07/2024

lundi 1 juillet

- Concombres en vinaigrette
- Spaghettis à la carbonara
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Fruit de saison
- lait bio / pain bio + confiture/ compote-

mardi 2 juillet

- Tranche de pastèque
- Omelette à la sauce tomate
- Semoule et courgettes
- Fromage frais à la vanille bio de la ferme de Gineau et galettes
- lait bio / céréales chocolat / fruit-

jeudi 4 juillet

- Menu non défini

vendredi 5 juillet

- 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 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 2021 (% en valeur d'achat) :
47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% 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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien