

Semaine du 19/09/2022 au 23/09/2022

lundi 19 septembre

- onds d'artichauts et surimi sauce coc tail ou urs de palmier au maïs
- Ūoisson d'~lo~i sa~e es&abè&@e
- Ū~inoa bio
- Ōomt... AOP
- P e an e ou Prune
- us de omme a uette enno se o o at

mard se tem re

- Tran e de me on
- Aran n o a r otta et a mo are a
- atatou e o ma son
- aourt o de a erme de G neu a r ot
- a uette o samos ru t

eud se tem re

- (viande bio)
- ar ots erts o
- P rénées IGP
- G teau as ue
- at o an o on ture ru t

endred se tem re

- a aade anda ouse (or o) ou a aade a re ue
- au sse de o a e o
- Lent es us nées o
- r o
- Co ta de ru ts
- aourt o re moe eu au o o at

Semaine du 26/09/2022 au 30/09/2022

lundi 26 septembre

- 1/2 pomelos et sucre
- Navarin
- Brunoise de légumes bio
- Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau et galettes bretonnes bio
- lait bio / granola / fruit-

mardi 27 septembre

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Hachis aux petits légumes
- Salade verte
- St Paulin bio
- Ananas frais à la chantilly
- jus d'orange / pain bio + pâte à tartiner-

jeudi 29 septembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Saint nectaire AOP
- Nectarine blanche ou Abricot
- lait bio / cracottes + confiture-

vendredi 30 septembre

- Rillettes de thon ou Saucisson à l'ail
- Médailles de dinde sauce ail et fines herbes
- Flan de courgettes bio et pommes de terre bio
- Gouda bio
- Prune ou Raisin blanc
- compote / baguette viennoise + chocolat-

Semaine du 03/10/2022 au 07/10/2022

lundi 3 octobre

- Tomates en vinaigrette ou Salade de chou chinois
- Sauté de porc aux pommes
- Pépinettes bio
- Comté AOP
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"
- lait bio / gâteau au citron bio-

mardi 4 octobre

- Salade me icaine
- ilet de colin sauce dieppoise
- Beignets de salsifis
- ini babybel bio
- aisin noir ou aisin blanc
- yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

jeudi 6 octobre

- Salade de perles océane
- Rôti de veau sauce forestière (viande bio)
- Petits pois bio
- Edam bio
- Banane
- lait bio / baguette viennoise + chocolat-

vendredi 7 octobre

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Pizza aux fromages "maison"
- Salade verte
- Crème glacée
- pain aux céréales / six de savoie / fruit-

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

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 cœur 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