

### Semaine du 04/01/2021 au 08/01/2021

#### lundi 4 janvier

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Lasagnes végétale
- Salade verte
- Crème dessert au caramel
- pain bio / vache qui rit / fruit-

#### mardi 5 janvier

- .Radis beurre
- Filet de colin sauce bonne femme
- Beignets de salsifis
- St morêt bio
- Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"
- jus d'orange / pain bio + pâte à tartiner-

#### jeudi 7 janvier

- Taboulé bio
- Boeuf bourguignon\*
- Carottes bio
- Comté
- Kiwi bio ou local
- lait / cracottes + confiture-

#### vendredi 8 janvier

- Velouté de poireau
- Sauté de porc sauce charcutière
- Pommes de terre sautées bio
- Gouda bio
- Clémentines
- Yaourt à boire / madeleine-

### Semaine du 11/01/2021 au 15/01/2021

#### lundi 11 janvier

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Veau marenco\*
- Brocolis bio
- Kiri bio
- Galette des rois bio
- lait / céréales chocolat / fruit-

#### mardi 12 janvier

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Pané végétal
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Emmental bio
- Poire
- crème dessert / galettes bretonne bio-

#### jeudi 14 janvier

- Velouté de potiron
- Poisson du jour au beurre blanc
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Camembert bio
- Pomme bio d'Herbignac
- lait / pain bio + confiture-

#### vendredi 15 janvier

- Salade césar
- Pâtée au chou et pommes de terre bio
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau
- compote / petit pain viennois + chocolat-

### Semaine du 18/01/2021 au 22/01/2021

#### lundi 18 janvier

- Velouté de tomates
- Médallions de dinde à la crème
- Boulgour bio
- Chanteneige bio
- Banane
- jus de pomme / cracottes + miel-

#### mardi 19 janvier

- Duo de chou et dès de leerdamer
- Filet de poisson meunière au citron
- Poêlée de carottes, panais et pommes de terre bio
- Mousse au chocolat
- lait / gaufrette / fruit-

#### jeudi 21 janvier

- Céleri rémoulade bio
- Rôti de bœuf\*
- Chou fleur bio en béchamel
- Cantal
- Tarte aux pommes
- pain bio + confiture / fruit-

#### vendredi 22 janvier

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Hachis parmentier végétal "maison" avec du soja bio
- Salade verte
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac
- pain bio / vache qui rit / compote-

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

\* Viande Bovine origine : France VBF

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

**Sur l'année 2019 (% en valeur d'achat):**  
**35%** des denrées alimentaires sont **sous signes de qualité** dont **23 %** 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

**51%** des denrées alimentaires sont issues des **régions Pays de la Loire et Bretagne**