

## 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
	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

### 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
- lait / cracottes + confiture / fruit-

#### 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
- Lait / petit pain viennois + chocolat-

#### 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
- Yaourt à boire / madeleine aux petites de chocolats-

### 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"
- jus d'orange / pain bio + pâte à tartiner-

#### mardi 8 septembre

- Tranche de pastèque
- Filet de poisson meunière au citron
- Carottes bio
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau
- lait / céréales chocolat / fruit-

#### jeudi 10 septembre

- Crêpe à l'emmental
- Moussaka de légumes bio (courgettes , aubergines , haricots rouge et soja)
- Salade verte
- Crème glacée
- pain bio / vache qui rit / fruit-

#### vendredi 11 septembre

- Haricots verts en vinaigrette ou Salade russe
- Poulet rôti fermier "label rouge"
- Pommes de terre sautées bio
- St Paulin à la coupe
- Prunes ou Nectarine blanche
- crème dessert / galettes bretonne bio-

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

#### Jeudi : 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
- pain bio + samos / fruit-

#### 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
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-

#### jeudi 17 septembre

- Tomates de Guérande en vinaigrette
- Spaghettis à la bolognaise\* (\*viande de boeuf issue du Parc Régional de Brière)
- Salade verte
- Fromage blanc de Mezerac avec du miel de nos ruches
- lait / gâteau à la fraise / fruit-

#### vendredi 18 septembre

- Lentilles à la normande ou Salade de risoni
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Poêlée de carottes et navets bio
- Gouda à la coupe
- Prunes ou Raisin noir
- Compote / gâteau au yaourt-