

Semaine du 27/02/2023 au 03/03/2023

lundi 27 février

- Velouté de tomates
- Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Purée de pommes/ bananes bio "Côteaux Nantais"
- lait bio / cracottes + confiture-

mardi 28 février

- 1/2 pomelos et sucre
- Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
- Carottes bio et panais bio
- Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

jeudi 2 mars

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Quinoa bio à la mexicaine
- .Mini-babybel bio
- .Clémentines
- Lait bio / baguette bio + pâtes à tartiner-

vendredi 3 mars

- .Salade fromagère
- Sauté de porc (label rouge et BBC) sauce charcutière
- Choux de Bruxelles et pommes de terre bio
- Eclair au chocolat
- yaourt à boire / banane-

Semaine du 06/03/2023 au 10/03/2023

lundi 6 mars

- Crêpe à l'emmental
- Boeuf à l'indienne
- Carottes bio
- .Orange
- crème dessert / galettes bretonne bio-

mardi 7 mars

- Velouté de poireau
- Omelette bio
- Coquillettes semi-complètes Bio
- .Cantal AOP
- .Ananas Frais
- lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

jeudi 9 mars

- .Salade de chou chinois
- Poisson du jour sauce dieppoise
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Emmental bio
- Poires au sirop
- lait bio / baguette viennoise + chocolat-

vendredi 10 mars

- Rillettes de thon.
- Médallions de dinde (bleu blanc cœur) sauce ail et fines herbes
- Céleris bio et pommes de terre bio
- Yaourt nature de la ferme de Mezerac (Bleu blanc Cœur)
- compote / choco au chocolat-

Semaine du 13/03/2023 au 17/03/2023

lundi 13 mars

- .Salade à la grecque
- Curry de légumes aux pois chiches bio
- Céréales gourmandes bio
- Petits suisses bio aux fruits
- baguette bio + vache qui rit/ fruit-

mardi 14 mars

- Velouté de légumes varié bio
- Filet de poisson meunière au citron
- Epinards à la vache qui rit
- Pomme bio d'Herbignac
- yaourt à boire à la fraise / gaufrettes-

jeudi 16 mars

- .Salade mexicaine
- Rôti de dinde (bleu blanc cœur) à la normande
- Purée de butternut bio
- Fromage Brieron (bleu blanc cœur) de la ferme de Mezerac
- .Kiwi bio
- lait bio / cracottes + confiture-

vendredi 17 mars

- .Salade coleslaw bio
- Irish stew
- Pommes de terre vapeur bio
- Cheddar
- carrot cake
- baguette viennoise + chocolat / 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

Vendredi : la St Patrick - L'Irlande à l'honneur