

Semaine du 20/03/2023 au 24/03/2023

lundi 20 mars

- .Taboulé bio
- Poisson du jour sauce basilic
- Brocolis bio
- .Kiri bio
- .Poire
- Crème dessert / gâteau fourée à la fraise bio-

mardi 21 mars

- .Salade indienne sauce yaourt
- Jambon blanc
- Pommes noisette
- St Paulin bio
- .Orange
- lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

jeudi 23 mars

- Velouté de potiron
- Blanquette de veau
- Pâtes au blé dur complet bio
- Comté (AOP) à la coupe
- Pêches au sirop
- lait bio / baguette viennoise + chocolat-

vendredi 24 mars

- .Salade de lentilles bio à la normande
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau
- pain bio + samos / fruit-

Semaine du 27/03/2023 au 31/03/2023

Vendredi : Action anti-gaspi

lundi 27 mars

- Velouté de carotte/ lentille corail bio
- Boeuf bourguignon
- Pommes de terre vapeur bio
- Fromage bio "Brie"
- .Kiwi bio
- lait bio / cracottes + confiture-

mardi 28 mars

- .Salade de mâche, maïs et croûtons
- Pané de blé emmental épinards et graines
- Chou fleur bio en béchamel
- Liégeois au chocolat bio
- baguette aux céréales bio / six de savoie / fruit-

jeudi 30 mars

- Médaillon de surimi sur salade verte ou Terrine de campagne
- Poisson du jour sauce curry
- Fondue de poireaux et pommes de terre bio
- Gruyère IGP
- .Banane
- lait bio / céréales chocolat-

vendredi 31 mars

- .Carottes râpées bio aux dés de gouda
- Chili de légumes
- Riz bio de camargue (IGP)
- Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"
- yaourt à boire/ moelleux au chocolat-

Semaine du 03/04/2023 au 07/04/2023

lundi 3 avril

- .Haricots verts bio en vinaigrette
- Porc au caramel
- Pépinettes bio
- Edam à la coupe
- Pomme bio d'Herbignac
- lait bio / compote / galette bretonne bio-

mardi 4 avril

- .Radis bio en rondelle et beurre
- Paupiette de volaille sauce chasseur
- Beignets de salsifis
- Yaourt nature bio de la ferme de Gineau
- baguette aux céréales bio / pâte à tartiner / fruit-

jeudi 6 avril

- Velouté de légumes varié bio
- Parmentier de patate douce et lentilles bio
- Curé Nantais
- .Ananas Frais
- lait bio / pain bio + confiture-

vendredi 7 avril

- .Salade hollandaise
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Flan de brocolis bio et pommes de terre bio
- Gâteau de Pâques
- 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