

Semaine du 23/11/2020 au 27/11/2020

Semaine européenne de réduction des déchets

lundi 23 novembre

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Sauté de porc à la moutarde
- Céréales gourmandes bio
- Carré frais bio
- Banane

mardi 24 novembre

- Salade fromagère ou Salade verte et dés de leerdamer
- Filet de poisson meunière au citron
- Carottes bio
- Eclair au chocolat

jeudi 26 novembre

- Céleri rémoulade bio
- Boeuf bio bourguignon*
- Pommes de terre et panais bio
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

vendredi 27 novembre

- Velouté de légumes varié bio
- Chili de légumes
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Fromage bio "camembert"
- Orange

Semaine du 30/11/2020 au 04/12/2020

lundi 30 novembre

- Salade de lentilles bio
- Filet de lieu au raifort
- Brocolis bio
- Chanteneige bio
- Poire

mardi 1 décembre

- Endives et dés de fromage de brebis ou Salade de chou chinois
- Jambon braisé et sauce tomate
- Pommes noisette
- Mini-babybel bio
- Compote variée

jeudi 3 décembre

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Gratin de crozets bio aux légumes de saison bio
- Salade verte
- île flottante

vendredi 4 décembre

- 1/2 pomelos ou Salade César (salade, croûtons et dés de dinde)
- Pot au feu* et ses légumes bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac

Semaine du 07/12/2020 au 11/12/2020

lundi 7 décembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de veau sauce chasseur*
- Quinoa gourmand bio
- Gouda bio
- Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"

mardi 8 décembre

- Salade du jura (pommes de terre, comté...)
- Omelette bio
- Carottes bio et panais bio
- kiwi bio

jeudi 10 décembre

- Quiche lorraine
- Pintade à la Normande
- Chou fleur bio
- Fromage
- Clémentines

vendredi 11 décembre

- Velouté de légumes varié
- Poisson du jour au beurre blanc
- Riz bio de camargue
- Edam bio
- Pomme bio d'Herbignac

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

51% 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