

Semaine du 29/03/2021 au 02/04/2021



Le printemps est de retour

lundi 29 mars

- aboulé bio
- uf la on roise etits
- pois bio
- antal
- omme bio d' erbi nac
- jus d'oran e / pain bio confiture

mardi 30 mars

- acédoine de légumes bio
- ambon braisé sauce mad re
- ommemoisette
- antenei e bio
- ran e
- lait / céréales c ocolat / compote

jeudi 1 avril

- etteraves en vinaigrette issues de l' riculture iolo i ue
- urr de lentilles bio et pépinettes
- aourt nature de la ferme de e erac
- lait / palmier / fruit

vendredi 2 avril

- Salade printani re
- oisson du jour sauce suc et
- Epinards la vac e ui rit
- Nid de printemps
- aourt boire / banane

Semaine du 05/04/2021 au 09/04/2021

lundi 5 avril

- érié

mardi 6 avril

- uf dur bio et ma onnaise
- i a au 4 froma es
- Salade verte
- ompote de pommes bio c teau nantais
- pain bio / vac e ui rit / jus d'oran e

jeudi 8 avril

- elouté de potiron
- édillons de dinde sauce ail et fines erbes
- Gratin daupinois pommes de terre bio
- oire
- lait / cracottesconfiture

vendredi 9 avril

- 1/2 pomelos et sucre
- ti de veau sauce foresti re
- ei nets de c ou fleur
- r me dessert bio de la ferme de Gineau
- ompote/ ranola

Semaine du 12/04/2021 au 16/04/2021



lundi 12 avril

- Salade césar
- oisson du jour sauce coco
- urée de patate douce et pommes de terre
- Edam bio
- oires au sirop
- aourt boire / madeleine

mardi 13 avril

- Salade me icaine
- oulettes de b uf provenant du arc é ional de ri re la sauce tomate
- Galettes de légumes
- ini bab bel bio
- i i bio
- lait / pain biop te tartiner

jeudi 15 avril

- arottes r pées en vinaigrette issues de l' riculture iolo i ue
- oucroute arnie
- ousse au c ocolat
- pain bio samos/ fruit

vendredi 16 avril

- Salade ollandaise
- ajine de légumes bio au fr secs et semoule bio
- roma e blanc de la ferme d e erac
- petit pain viennois c ocolat / banane

viande oissons u s rotéines végétales

céréales éculents et légu es secs

ruits et légu es

ro ages et roduits laitiers

un énu équilibré les ati res grasses sont réésentes dans tous les re as les ali ents sucrés ne sont as indis ensables l'équilibre

go ter our l'accueil éri scolaire

ani ation

viande ovine ori ine rance

Du pain issu de l'a riculture biolo i est servi c a ue repas

Sur l'année 2019 (% en valeur d'achat): 35% e enrée al en a re n sous signes de qualité dont 23 % n ue e l'agriculture biologique

Bleu blanc coeu Label rouge

Label P Label P

le label garanti un oisson sau age issu de la c e durable

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