

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



Le printemps est de retour

#### lundi 29 mars

- Taboulé bio
- Bœuf\* à la hongroise Petits
- pois bio
- Cantal AOP
- Pomme bio d'Herbignac

#### mardi 30 mars

- Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Jambon braisé sauce madère
- Pommes noisette
- Chanteneige bio
- Orange

#### jeudi 1 avril

- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Curry de lentilles bio et pépinettes
- Yaourt nature de la ferme de Mezerac

#### vendredi 2 avril

- Salade printanière
- Poisson du jour sauce suchet
- Epinards à la vache qui rit
- Nid de printemps

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

#### lundi 5 avril

- Férié

#### mardi 6 avril

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Pizza aux 4 fromages
- Salade verte
- Compote de pommes bio "côteaux nantais"

#### jeudi 8 avril

- Velouté de potiron
- Médailles de dinde sauce ail et fines herbes
- Gratin dauphinois (pommes de terre bio)
- Poire
- 

#### vendredi 9 avril

- 1/2 pomelos et sucre
- Rôti de veau sauce forestière\*
- Beignets de chou fleur
- Crème dessert bio de la ferme de Gineau

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

#### lundi 12 avril

- Salade César
- Poisson du jour sauce coco
- Purée de patate douce et pommes de terre
- Edam bio
- Poires au sirop

#### mardi 13 avril

- Salade mexicaine
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière\* à la sauce tomate
- Galettes de légumes
- Mini-babybel bio
- kiwi bio

#### jeudi 15 avril

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Choucroute garnie
- Mousse au chocolat

#### vendredi 16 avril

- Salade hollandaise
- Tajine de légumes bio aux fruits secs et semoule bio
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac

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

**Sur l'année 2019 (% en valeur d'achat):**  
**33%** des denrées alimentaires sont **sous signes de qualité** dont **19 %** sont issues de **l'agriculture biologique**

Bleu blanc coeur Label rouge

Label AOP Label IGP

le label MSC garanti un poisson sauvage issu de la pêche durable

**48%** des denrées alimentaires sont issues des **régions Pays de la Loire et Bretagne**