

Semaine du 04/09/2023 au 08/09/2023

lundi 4 septembre



- Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Hachis aux petits légumes
- Salade verte
- Crème dessert à la vanille

mardi 5 septembre

- Salade de lentilles bio à la normande
- Pignons de poulet bio et ketchup maison
- Galettes de légumes
- Gruyère français IGP
- Prunes

jeudi 7 septembre

- Tranche de melon
- Moussaka de bœuf "maison" bio
- Mini-babybel bio
- Moelleux abricot romarin

vendredi 8 septembre

- Macédoines de légumes bio mayonnaise
- Poisson du jour au raifort
- Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
- Gouda bio
- Nectarine blanche

Semaine du 11/09/2023 au 15/09/2023



Jeudi : Melodie des mets locaux

lundi 11 septembre

- Tranche de pastèque
- Escalope de poulet bio sauce chasseur
- Courgettes bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac (BBC) et galette bretonne bio

mardi 12 septembre

- Haricots verts bio en vinaigrette
- Filet de poisson pané au citron
- Pommes de terre sautées bio
- Pyrénées IGP
- Abricots

jeudi 14 septembre

- Concombres bio à la crème
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière à la
- Pâtes au blé dur complet bio
- Saint Paulin bio
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"

vendredi 15 septembre

- Tomates de Guérande en vinaigrette
- Chili de légumes bio
- Quinoa bio
- Mousse au chocolat bio

Semaine du 18/09/2023 au 22/09/2023

lundi 18 septembre

- Cœurs de palmier au maïs
- Veau marengo (viande bio)
- Pommes de terre vapeur bio
- Comté AOP
- Pêche jaune

mardi 19 septembre

- Tranche de melon
- Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
- Ratatouille bio "maison"
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

jeudi 21 septembre

- Salade tunisienne
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Brocolis bio
- Far breton aux pruneaux

vendredi 22 septembre

- Salade monégasque
- Saucisse de volaille bio
- Mogettes de vendée IGP
- St morêt bio
- Cocktail de fruits

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 2022 (% en valeur d'achat) : 53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

50% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien

