

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 10 juillet
Les escales ... au Brésil



Salsa aux concombres
Feijoada végétarienne
Riz Basmati issu de l'agriculture biologique
Kiri bio
Cocktail de fruits

mardi 11 juillet

.Taboulé bio
Poisson du jour sauce hollandaise
Courgettes bio
Mousse au chocolat

mercredi 12 juillet

.Tranche de melon
Jambon blanc (label rouge)
Macédoine de légumes bio mayonnaise
Yaourt de la ferme de Mezerac (BBC) et galette bretonne bio

jeudi 13 juillet

Haricots verts bio en vinaigrette
Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
Salade verte
.St Paulin bio
Fruit de saison bio

vendredi 14 juillet

Férié

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 17 juillet

Les escales ... en Australie



.Betteraves bio à la feta en vinaigrette

Fish & Chips

Pêche au coulis de fruits rouges et chantilly

mardi 18 juillet

.Salade de lentilles bio à la normande

Escalope de poulet (label rouge) sauce ail et fines herbes

Brocolis bio

.Gruyère français IGP

Fruit de saison bio

mercredi 19 juillet

.Salade fromagère

Rôti de veau sauce béarnaise

Salade de pâtes estivale (coquillettes bio, tomate,
concombres)

Compote de pomme bio "côteaux nantais"

jeudi 20 juillet

.Salade de blé carnaval

Omelette bio

Ratatouille bio "maison"

St Nectaire AOP à la coupe

Fruit de saison bio

vendredi 21 juillet

.Tranche de pastèque

Chipolatas "label rouge et Bleu Blanc Cœur"

Purée de pommes de terre bio


Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 24 juillet

Les escales ... en Ouganda 

.Salade riz bio, tomates et ananas

Pilons de poulet bio aux oignons

Patate douce

Chavroux

.Banane

mardi 25 juillet

Radis beurre

Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella

Tomates à la provençale

Fromage blanc de la Ferme de Mezerac (Bleu Banc Coeur)

mercredi 26 juillet

.Tranche de melon

Piémontaise aux dèes de dinde

Chanteneige bio

Pomme cuite au caramel

jeudi 27 juillet

Asperges sauce cocktail

Poisson du jour à l'américaine

Quinoa bio

Comté (AOP) à la coupe

Fruit de saison bio

vendredi 28 juillet

.Salade à la grecque

Moussaka (viande de bœuf origine France)*

Salade verte


Eclair au chocolat

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 31 juillet

Les escales ... en Corée 

.Carottes râpées bio à la coréenne

Bulgogi (bœuf bio émincée sauce soja)

Riz Basmati issu de l'agriculture biologique

Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac

mardi 1 août

Crêpe à l'emmental

Paupiette de volaille sauce chasseur

Petits pois bio

Fruit de saison bio

mercredi 2 août

.Tranche de pastèque

Salade du soleil (Thon, surimi, œuf dur, tomates, maïs, olives,
croustons)

Mousse au chocolat bio et galette bretonne bio

jeudi 3 août

.Salade nantaise

Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) au chorizo

Pommes de terre bio campagnarde

Pêches au sirop

vendredi 4 août

.Tomates à la mozzarella

Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches

Cantal à la coupe AOP

Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****



Menus Centres de Loisirs

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 7 août

Les escales ... en Estonie 

.Salade de pommes de terre bio, betteraves bio et œuf dur bio à la crème
Filet de saumon à l'aneth
Carottes bio
.Mini-babybel bio
Fruit de saison bio

mardi 8 août

Rillettes de thon
Pâtes à la bolognaise bio (viande de bœuf origine France)
Salade verte
Emmental râpé bio
Ananas au sirop

mercredi 9 août

.Salade César (salade, croûtons et dès de jambon de dinde)
Pilons de poulet bio et ketchup maison
Haricots verts bio en salade
St morêt bio
Tarte aux fruits

jeudi 10 août

.Cœurs de palmier au maïs
Pizza aux fromages "maison"
Salade verte
Fruit de saison bio

vendredi 11 août

.Tranche de melon
Sauté de porc au curry (viande bio)
Flan de courgettes bio et pommes de terre bio
Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****



Menus Centres de Loisirs

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 14 août

Les escales ... au Liban



Laban au concombre bio

Moujaddara

Salade de fruits frais

mardi 15 août

Férié

mercredi 16 août

.Tranche de pastèque

Œufs durs bio

Salade de perles de blé estivale

Petits suisses bio aux fruits

jeudi 17 août

Tomates en vinaigrette

Brandade de poisson "maison"

Salade verte

Yaourt nature bio de la ferme de Gineau

vendredi 18 août

Mousse de canard et cornichons

Tajine (viande ovine française)

Semoule bio

Gouda bio

Fruit de saison bio

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 21 août

Menu USA

Macédoine de légumes bio en vinaigrette
Cheesburger*
Pommes frites
Sundae

mardi 22 août

.Salade de céréales gourmandes bio
Jambon braisé sauce moutarde
Courgettes bio
Vache qui rit bio
Fruit de saison bio

mercredi 23 août

Betteraves en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
Rôti de dinde (bleu blanc cœur)
Salade de riz bio estivale (riz bio, tomates locales, concombre bio, olives)
Camembert bio
Fruit de saison bio

jeudi 24 août

Médailillon de surimi sur salade verte
Poisson du jour au beurre blanc
Pommes de terre vapeur bio
.Port-salut
Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"

vendredi 25 août

.Tranche de melon
Quinoa bio à la mexicaine
Fromage blanc de la Ferme de Mezerac (Bleu Banc Coeur)

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 10/07/2023 au 01/09/2023

lundi 28 août

Menu des îles



Salade des îles

Rougail saucisse (viande bio)

Riz Basmati issu de l'agriculture biologique

Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac

mardi 29 août

Toast niçois

Arancinis bio ratatouille et lentilles

Ratatouille bio "maison"

Fruit de saison bio

mercredi 30 août

.Tranche de pastèque

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Salade de céréales gourmandes bio estivale

Cantal AOP

Compote de poires bio

jeudi 31 août

.Salade indienne sauce yaourt

Veau marengo (viande bio)

Carottes bio

Tarte à l'abricots

vendredi 1 septembre

Haricots verts bio en vinaigrette

Poisson du jour sauce bonne femme

Blé issu de l'Agriculture Biologique

Fromage

Fruit de saison bio

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****