



# LA PAUSE MIDI

les menus

## Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

### lundi 2 septembre

- Macédoine de légumes mayonnaise
- Lasagnes de légumes du sud bio
- Salade verte
- Fruit de saison
- Crème dessert / madeleine au x pépites de chocolats-

### mardi 3 septembre

- Carottes râpées en vinaigrette
- Escalope de poulet sauce chasseur
- Pom'Rösti aux légumes
- .Gruyère français IGP
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"
- Lait bio + céréales au miel

### jeudi 5 septembre

- Tranche de melon
- Boeuf stroganoff
- Flan de courgettes bio et pommes de terre bio
- Yaourt de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur) abricot
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-

### vendredi 6 septembre

- Salade niçoise (tomate, haricots verts bio, oeuf dur bio, olives)
- Poisson du jour sauce curry
- Boullgour bio
- Camembert bio
- Fruit de saison
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

## Semaine du 09/09/2024 au 13/09/2024

### lundi 9 septembre

- Tranche de pastèque
- Pilon de poulet sauce barbecue
- Ratatouille et semoule
- Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu Blanc Cœur)
- lait bio / céréales chocolat-

### mardi 10 septembre

- Betteraves rouges mimosa
- Filet de colin pané aux 3 céréales
- Riz pilaf
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Fruit de saison
- baguette aux céréales bio / pâte à tartiner / fruit-

### jeudi 12 septembre

- Rillettes de thon
- Boeuf bio à la hongroise
- Jardinière de légumes
- Semoule au lait caramel beurre salé de Gineau
- baguette bio + vache qui rit/ fruit-

### vendredi 13 septembre.

- Concombre bio en vinaigrette
- Quinoa bio à la mexicaine
- Fromage bio "Brie"
- Purée de pomme/ poire bio
- Yaourt à boire / petit pain viennois + chocolat-

## Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024

### lundi 16 septembre

- .Radis bio râpés en rémoulade
- Sauté de veau à l'estragon
- Pommes de terre vapeur bio
- Tome blanche
- Fruit de saison
- compote / baguette viennoise + chocolat-

### mardi 17 septembre

- .Tomates en vinaigrette
- Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
- Ratatouille "maison"
- Tranche de melon
- yaourt à boire/ moelleux au chocolat-

### jeudi 19 septembre

- Salade écolière
- Poisson du jour sauce citronnée
- Epinards à la crème
- Eclair au chocolat ou à la vanille
- Baguette bio + samos / fruit-

### vendredi 20 septembre

- Salade de riz arlequin
- Saucisse de porc bio
- Petits pois bio
- Yaourt aromatisé à la framboise de Gineau
- crème dessert / pain bio + confiture-

## LEGENDE

- 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 44% 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

52% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien



# LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024

La mélodie des mets locaux: vendredi 27 septembre



**lundi 23 septembre**

**mardi 24 septembre**

**jeudi 26 septembre**

**vendredi 27 septembre**

- Taboulé bio
- Poisson du jour sauce dieppoise
- Courgettes bio
- Comté (AOP) à la coupe
- Fruit de saison
- baguette aux céréales bio / pâte à tartiner / fruit-

- Salade de chou chinois
- Omelette au fromage
- Purée de patate douce et pommes de terre
- Tarte aux pommes bio
- lait bio / barre de céréales / fruit-

- Salade liégeoise (haricots verts et pommes de terre)
- Curry de légumes aux pois chiches bio
- Camembert bio
- Fruit de saison
- lait bio / madeleine longue-

- Carottes râpées bio à la normande
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière à la
- Coquillettes semi-complètes Bio
- Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau
- lait bio / pain bio + confiture-

Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024

**lundi 30 septembre**

**mardi 1 octobre**

**jeudi 3 octobre**

**vendredi 4 octobre**

- .Betteraves bio à la feta en vinaigrette
- Poisson du jour à l'américaine
- Beignets de salsifis
- Fruit de saison
- baguette bio + vache qui rit/ fruit-

- Salade de l'amie molette (pdt, mimolette, avocat, laitue)
- Galettes de boulgour à l'oriental
- Epinards à la crème
- Compote de poires bio
- yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

- .Salade de lentilles bio à la normande
- Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce curry
- Haricots verts bio
- Cantal à la coupe AOP
- Fruit de saison
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

- Pomelos
- Quiche printanière
- Salade verte
- Mousse au chocolat bio
- Yaourt à boire / pain bio + confiture-

Semaine du 07/10/2024 au 11/10/2024

Menu La grande Tablée : vendredi 11 octobre

**lundi 07 octobre**

**mardi 8 octobre**

**jeudi 10 octobre.**

**vendredi 11 octobre**

- .Oeuf dur bio vinaigrette
- Blanquette de veau
- Pommes de terre et carottes bio
- Fromage blanc bio au coulis de fruits rouges
- pain bio + confiture / fruit-

- Macédoines de légumes bio mayonnaise
- Bouchée panée de blé , épinards et emmental
- Purée de céleri et pommes de terre
- Fruit de saison
- yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

- Salade coleslaw bio
- Poisson du jour à la sauce tomate
- Quinoa bio
- Croisillon abricots
- lait bio / barre de céréales / fruit-

- Menu non défini
- La Grande Tablée
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

## LEGENDE

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)

gouter 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 44% 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

52% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien














# LA PAUSE MIDI

les menus








Semaine du 14/10/2024 au 18/10/2024

Semaine du goût: 1 jour, 1 couleur








## lundi 14 octobre : le blanc

-  Céleri rémoulade bio 
-  Poisson du jour au raifort 
-  Semoule bio  
-  Yaourt bio de la ferme de Gineau à la noix de coco  
-  -pain bio + miel / fruit-


## mardi 15 octobre : le rose et le rouge

-  Chou rouge en vinaigrette
-  Jambon braisé et sauce tomate
-  Penne rigate à la tomate
-  Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"  
-  -crème dessert / pain bio + confiture-

## jeudi 17 octobre : l'orange

-  Velouté de potiron 
-  Parmentier de patate douce et lentilles bio 
-  Mimolette
-  Orange
-  -lait bio / céréales chocolat / compote-

## vendredi 18 octobre

-  Menu non défini

## LEGENDE

-  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 44% 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 
- 52% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne** 
- Repas végétarien 