



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 21/04/2025 au 25/04/2025

lundi 21 avril



Férié

mardi 22 avril



Macédoines de légumes bio



Lasagnes de légumes du sud



Salade verte



Saint Paulin bio



Pomme bio d'Herbignac

jeudi 24 avril



Salade de riz, concombre et surimi



Sauté de lapin sauce chasseur



Purée de carottes bio



Fromage blanc aux fruits de Mézérac

vendredi 25 avril



Salade auvergnate (Fromage AOP)



Poisson du jour sauce coco



Semoule bio



Biscuit mousse vanille

Semaine du 28/04/2025 au 02/05/2025

lundi 28 avril



Salade de l'ami molette (riz, avocat, mimolette...)



Gratin de chou fleur bio et



quinoa bio
Pomme cuite et gelée de groseille

mardi 29 avril



Carottes râpées à la normande



Filet de poisson pané et coulis de tomates



Céréales gourmandes bio



Fromage blanc nature de Mézérac et confiture de myrtilles

jeudi 1 mai



Férié

vendredi 2 mai.



Radis râpés en rémoulade



Picadillo (Viande hachée, tomates, riz...)



Yaourt à la vanille de Mézérac

Semaine du 05/05/2025 au 09/05/2025

POLOGNE :lundi 5 mai



Burati (Betteraves bio en vinaigrette



et œuf dur)
Bigos (Saucisse de porc bio



Chou braisé bio et pommes de terre bio)



Paczki (Beignet à la pomme)

mardi 6 mai



Lentilles bio à la normande



Omelette bio



Flan de carottes bio



Carré des Ecluses bio



Fruit de saison

jeudi 8 mai



Férié

ESPAGNE :vendredi 9 mai



Gaspacho de tomates



Paëlla



Riz bio au curcuma



Churros et crème dessert bio au chocolat de la ferme de Gineau

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 péri-scolaire



animation

Toutes nos viandes sont d'origine française



Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas



Sur l'année 2024(% en valeur d'achat) :
53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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



Repas végétarien





LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 12/05/2025 au 16/05/2025



15 aine du commerce équitable



lundi 12 mai

- Salade écolière
- Boulettes de bœuf Parc de la Brière sauce champignon
- Pommes de terre sautées bio
- St Nectaire AOP à la coupe
- Fruit de saison

mardi 13 mai

- .Radis et courgettes râpés en vinaigrette
- Galettes de boulgour à la mexicaine
- Salsifis à la provençale
- Compote pommes/framboises

jeudi 15 mai

- .Concombres bio en vinaigrette
- Rôti de porc bio à l'ananas
- Riz thaï bio issu du commerce équitable
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise

vendredi 16 mai

- Carottes râpées en vinaigrette
- Poisson du jour allemande pommes de terre
- Mousse au chocolat bio et galette bretonne bio

Semaine du 19/05/2025 au 23/05/2025

lundi 19 mai

- Salade printanière
- Chili de légumes
- Quinoa bio
- Fourme d'Ambert AOP
- Compote de poires

mardi 20 mai

- Tomates en vinaigrette
- Omelette bio
- Poêlée de carottes, haricots verts et pommes de terre bio
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

jeudi 22 mai

- .Salade marco polo
- Emincé de poulet à l'ail et aux herbes de Provence
- Ratatouille
- .Gruyère français IGP
- Fruit de saison

vendredi 23 mai

- Dips de légumes (bâtonnets de concombres et carottes)
- Cassoulet toulousain
- Pomme cuite sauce caramel

Semaine du 26/05/2025 au 30/05/2025

lundi 26 mai

- Toast niçois
- Sauté de veau bio à l'estragon
- Petits pois bio/carottes bio
- Petits suisses bio aux fruits

mardi 27 mai

- .Salade nantaise
- Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
- Epinards à la crème
- St Paulin à la coupe
- Compote pomme/coing

jeudi 29 mai

- Férié

vendredi 30 mai

- Fermé

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 péri-scolaire

animation

Toutes nos viandes sont d'origine française

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

Sur l'année 2024(% en valeur d'achat) :
53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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 i ssues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien



LA PAUSE MIDI
les menus

Semaine du 02/06/2025 au 06/06/2025

lundi 2 juin

- .salade australienne (salade, betteraves bio, œuf dur bio)
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Tranche de pastèque

mardi 3 juin

- .Oeuf dur bio en vinaigrette
- Poulet basquaise bio
- Galettes de légumes
- Camembert bio
- Fruit de saison

jeudi 5 juin

- Salade fromagère
- Poisson du jour sauce oseille
- Carottes bio et pommes de terre bio
- Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"

vendredi 6 juin

- .Tomates en vinaigrette
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches
- Emmental bio Français
- Tarte normande pommes cassis

Semaine du 09/06/2025 au 13/06/2025

lundi 9 juin

- Férié

mardi 10 juin

- Cœurs de palmier, tomate et maïs bio
- Feuilleté poulet/poireaux
- Salade verte
- .Comté AOP
- Purée de pomme/ abricot bio

jeudi 12 juin

- Carottes râpées à l'ananas
- Quinoa bio à la mexicaine
- Tome blanche
- Tranche de melon (dessert)

vendredi 13 juin

- Salade de riz arlequin
- Sauté de porc bio aux pommes
- Flan de courgettes bio et pommes de terre bio
- Crème chocolat au lait de chèvre

Semaine du 16/06/2025 au 20/06/2025

lundi 16 juin

- .Salade tunisienne
- Poisson du jour sauce suchet
- Pommes de terre bio vapeur persillées
- Cantal à la coupe AOP
- Fruit de saison

mardi 17 juin

- Salade de mâche, œuf dur bio et croûtons
- Galettes de boulgour à l'oriental
- Ratatouille bio
- Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau

jeudi 19 juin

- Salade de risoni bio
- Navarin printanier
- Haricots verts bio
- Fromage blanc aux fruits de Mézérac

vendredi 20 juin

- Laban au concombre bio
- Tajine de volaille aux fruits secs
- Semoule bio
- Tranche de pastèque

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 péri-scolaire

animation

Toutes nos viandes sont d'origine française

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

Sur l'année 2024(% en valeur d'achat) : 53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

Repas végétarien



LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 23/06/2025 au 27/06/2025



Menu Transatlantique



lundi 23 juin

.Salade de pommes de terre, thon et tomate en vinaigrette

Poisson du jour au raifort

Epinards à la crème

Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau

mardi 24 juin

Salade composée estivale (semoule, avocat, maïs, surimi, thon, tomate, oeuf, olive verte)

Camembert bio

Tranche de pastèque.

jeudi 26 juin

Tranche de melon

Paupiette de volaille à la normande

Courgettes bio et Spaghettis semi-complètes bio

Crème glacée

vendredi 27 juin

.Tomates à la mozzarella

Rôti de bœuf sauce au poivre

Flan de blettes et pommes de terre bio

Fruit de saison

Semaine du 30/06/2025 au 04/07/2025



Les Escales ...Le Kenya



lundi 30 juin

Feuilleté au fromage

Poisson du jour au beurre blanc

Poêlée de légumes bio

Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac

mardi 1 juillet

Duo de carotte et céleri râpés bio sauce yaourt

Omelette bio à la sauce tomate

Pommes rosti

Fruit de saison

jeudi 3 juillet

Sukuma Wiki (Chou blanc et tomate en vinaigrette)

Kuku Paka (Pilons de poulet bio sauce curry)

Wali wa naza (Riz coco et lentilles)

Purée de pommes mangues bio

"côteaux nantais"

vendredi 4 juillet

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 péri-scolaire

animation

Toutes nos viandes sont d'origine française

Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas

Sur l'année 2024(% en valeur d'achat) :
53% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 42% 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

Repas végétarien