

### Semaine du 24/02/2025 au 28/02/2025

#### lundi 24 février

- Velouté de légumes varié bio
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Saint nectaire AOP à la coupe
- Banane

#### mardi 25 février

- Salade de chou chinois
- Filet de colin pané aux 3 céréales
- Flan de carottes bio et pommes de terre bio
- Fromage blanc aux fruits de Mézérac à l'ananas

#### jeudi 27 février

- Lentilles bio à la normande
- Sauté de porc bio aux olives
- Haricots verts bio
- Brie
- .Poire

#### vendredi 28 février

- Asperges sauce cocktail
- Chili de légumes
- Riz thaï bio
- Crème dessert au chocolat de Gineau

### Semaine du 03/03/2025 au 07/03/2025

#### lundi 3 mars

- .Taboulé bio au thon
- Veau marengo (viande bio)
- Carottes bio
- Fourme d'Ambert AOP
- .Pomme

#### mardi 4 mars

- Salade fraich'attitude (betteraves, maïs, œuf dur bio)
- Cuisse de poulet (label rouge et BBC) et sauce ketchup maison
- Pommes frites
- Kiwi

#### jeudi 6 mars

- Velouté de potiron
- Paëlla aux légumes
- Yaourt aromatisé citron bio de la ferme de Gineau

#### vendredi 7 mars

- carottes râpées bio à la normande
- Boulettes de bœuf sauce champignon
- Purée de panais
- Pomme cuite et gelée de groseille

### Semaine du 10/03/2025 au 14/03/2025

#### lundi 10 mars

- Salade d'avocat, pomme et surimi
- Emincé de volaille à l'américaine
- Semoule complète bio
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac (Bleu Banc Coeur)

#### mardi 11 mars

- Radis beurre
- Falafels de pois chiche sauce yaourt aux fines herbes
- Carottes au cumin
- Compote de poires bio

#### jeudi 13 mars

- Salade de blé, maïs, emmental
- Poisson du jour au raifort
- Brocolis bio
- Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

#### vendredi 14 mars

- Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette
- Spaghettis à la carbonara
- Tome noire à la coupe
- .Orange

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 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% 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

**53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne**

Repas végétarien



# LA PAUSE MIDI

les menus

## LEGENDE

### Semaine du 17/03/2025 au 21/03/2025

#### lundi 17 mars

- Salade de p. de terre et surimi
- Sauté d'agneau à la printanière
- Salsifis à la tomate
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise



#### mardi 18 mars

- Velouté gourmand butternut et potimarron bio
- Hachis parmentier (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- .Poire



- Concombres en vinaigrette

- Quinoa bio à la mexicaine

- Tome blanche

- Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"



#### vendredi 21 mars

- Salade de céréales gourmandes bio
- Poisson du jour sauce basilic
- Epinards à la vache qui rit
- .Kiwi



### Semaine du 24/03/2025 au 28/03/2025

#### lundi 24 mars

- Salade hivernale (noix et comté AOP)
- Boudin blanc aux pommes
- Purée de butternut bio
- Yaourt nature sucrés bio de la ferme de Mézérac



#### mardi 25 mars

- Saucisson sec et cornichons
- Escalope de poulet (label rouge) tandoori
- Galettes de légumes
- Banane



- Toast au brie, miel et endive

- Poisson du jour sauce hollandaise

- Brocolis et pommes de terre

- .Pomme



#### vendredi 28 mars

- Velouté de légumes varié bio
- Gratin de gnocchi aux légumes
- Salade verte
- Liégeois au chocolat bio



### Semaine du 31/03/2025 au 04/04/2025

#### lundi 31 mars

- Salade mexicaine
- Poisson du jour sauce bonne femme
- Carottes, navets et pommes de terre bio
- .Orange



#### mardi 1 avril

- Salade de tomates et œuf dur
- Arancinis bio ricotta, épinards et mozzarella
- Purée aux 3 légumes
- Compote pommes/fraises Côteau Nantais



#### jeudi 3 avril

- Pomelos
- Pizza "maison" à la volaille bio
- Salade verte
- Crème glacée

- Menu non défini

#### vendredi 4 avril

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** 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 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% 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

53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien