



# LA PAUSE MIDI

## Les menus

### LEGENDE

#### Semaine du 03/11/2025 au 07/11/2025

##### lundi 3 novembre

- Macédoine de légumes bio mayonnaise
- Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Compote de poires bio



##### mardi 4 novembre

- Taboulé bio
- Escalope de poulet bio sauce ail et fines herbes
- Gratinée de légumes
- Fromage : St Paulin français à la coupe
- Fruit : Kiwi



##### jeudi 6 novembre :

- Salade brésilienne (avocat, ananas, radis, laitue)
- Poisson du jour sauce coco
- Riz thaï bio
- Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac



##### vendredi 7 novembre

- Velouté de légumes varié bio
- Tarte salée aux légumes de saison et salade verte
- Fromage : Chèvre
- Fruit : Pomme bio



#### Semaine du 10/11/2025 au 14/11/2025

##### lundi 10 novembre

- Crêpe à l'emmental
- Emincé de poulet à l'indienne
- Petits pois/carottes bio
- Fromage blanc bio nature de la ferme de Gineau



##### mardi 11 novembre

- Férié

##### jeudi 13 novembre

- Carottes râpées bio aux dés de gouda
- Quinoa bio à la mexicaine
- Salade verte
- Liégeois au chocolat bio



##### vendredi 14 novembre

- Velouté de potiron
- Hachis Parmentier maison (viande de bœuf origine France)
- Salade verte
- Fromage : Camembert bio
- Fruit : Poire

#### Semaine du 17/11/2025 au 21/11/2025

##### lundi 17 novembre

- Salade de chou chinois, carottes râpées bio et radis bio
- Sauté de lapin à la dijonnaise
- Pommes de terre vapeur persillées
- Fromage : Fourme d'Ambert AOP
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"



##### mardi 18 novembre

- Toast de fromage frais, concombre et radis
- Galette panée de petits légumes
- Purée de carottes
- Fruit : Orange



##### jeudi 20 novembre

- Salade auvergnate (laitue, comté AOP, bleu AOP, tomate, noix)
- Tajine de bœuf
- Salsifis sautés
- Fruit : Kiwi



##### vendredi 21 novembre

- Duo de carottes râpées aux agrumes
- Jambon blanc (label rouge)
- Mogettes de vendée IGP
- Yaourt à la fraise de la ferme de Mézerac



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 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

**43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne**

Repas végétarien



# LA PAUSE MIDI

les menus

## LEGENDE

### Semaine du 24/11/2025 au 28/11/2025

#### lundi 24 novembre

#### mardi 25 novembre

#### jeudi 27 novembre

#### vendredi 28 novembre

- Salade mexicaine (haricots rouges, maïs et thon)
- Navarin aux petits légumes
- Carottes bio
- Fromage : Cantal AOP
- Ananas frais

- Betteraves bio vinaigrette
- Saucisse de volaille bio
- Pom'Rösti aux légumes
- Flan au caramel bio

- Salade africaine (avocat, cœur de palmier, thon)
- Curry de légumes aux pois chiches bio et riz thaï
- Fromage : St Paulin français
- Compote de poires bio

- Taboulé bio
- Boeuf bourguignon
- Mélange de légumes bio
- Fromage blanc de la ferme de Gineau au coulis de mangue

### Semaine du 01/12/2025 au 05/12/2025

#### lundi 1 décembre

#### mardi 2 décembre

#### jeudi 4 décembre

#### vendredi 5 décembre

- Velouté gourmand butternut et potimarron bio
- Poisson du jour sauce citronnée
- Pommes de terre vapeur persillées
- Fromage : Carré des Ecluses bio
- Fruit : Kiwi

- Concombres sauce yaourt
- Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière à la
- Beignets de salsifis
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"

- Salade d'haricots verts bio, tomate, maïs, œuf
- Emincé de dinde à l'orange
- Semoule bio
- Yaourt à l'abricot de la ferme de Mézérac

- Radis, tartare ail et fines herbes
- Parmentier de potimarron bio et lentilles bio
- Salade verte
- Poire au coulis de chocolat

### Semaine du 08/12/2025 au 12/12/2025

#### lundi 8 décembre

#### mardi 9 décembre

#### jeudi 11 décembre

#### vendredi 12 décembre

- Macédoine de légumes bio en vinaigrette
- Poisson du jour au beurre blanc
- Poêlée de carottes bio, panais bio et p. de terre bio
- Fromage blanc de la ferme de Gineau et sablé de Retz

- Velouté de légumes
- Feuilleté au poulet et poireaux
- Salade verte
- Fromage : Tomme blanche
- Fruit : Pomme bio

- Salade surowka (carottes râpées, chou rouge et blanc)
- Spaghettis à la carbonara
- Compote de poires bio

- Chou fleur sauce cocktail
- Picadillo (Viande hachée, tomates, riz...)
- Fromage : Chèvre
- Fruit : 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 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

43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien



# LA PAUSE MIDI

les menus

Semaine du 15/12/2025 au 19/12/2025

## lundi 15 décembre

-  Velouté de poireau
-  Emincé de veau au paprika
-  Quinoa bio
-  Fromage : Emmental français bio
-  Fruit : Banane

## mardi 16 décembre

-  Salade de lentilles bio, fêta, olives et poivron rouge
-  Omelette bio
-  Mitonnée de légumes sauce raifort
-  Yaourt au citron de la ferme de Mézérac

## jeudi 18 décembre

-  Salade impromptue (carottes râpées, concombre, emmental,
-  Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella
-  Haricots verts bio
-  Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau

## vendredi 19 décembre

 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 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 

**43% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne** 

Repas végétarien 