

Semaine du 13/11/2023 au 17/11/2023

lundi 13 novembre

- Salade du pêcheur (pdt, thon, œuf dur bio, vinaigrette)
- Poisson du jour sauce dugléré
- Carottes bio et panais bio
- Cantal à la coupe AOP
- Banane

mardi 14 novembre

- Pomelos et sucre
- Jambon blanc
- Pommes noisette
- Camembert bio
- Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"

jeudi 16 novembre

- Laban au concombre bio
- Moujaddara (lentilles bio aux oignons frits et riz) sauce blanche
- Salade de fruits exotique

vendredi 17 novembre

- Salade césar (salade, croûtons et dès de jambon de dinde)
- Rôti de veau sauce forestière
- Chou braisé bio et pommes de terre bio
- Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise

Semaine du 20/11/2023 au 24/11/2023

Thème de la semaine

Semaine européenne de réduction des déchets - Jeudi : défi anti gaspi-

lundi 20 novembre

- Velouté de poireau
- Poisson du jour à l'américaine
- Céréales gourmandes bio
- Fromage Brierson (bleu blanc cœur) de la ferme de Mezerac
- Banane

mardi 21 novembre

- Salade de pommes de terre et cervelas en vinaigrette
- Escalope de dinde (bleu blanc cœur) à la crème
- Galettes de légumes
- Emmental à la coupe
- Raisin blanc

jeudi 23 novembre

- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Sauté de bœuf du parc Régional de Brière
- Haricots verts bio
- Comté (AOP) à la coupe
- Eclair au chocolat

vendredi 24 novembre

- Œuf dur bio et mayonnaise
- Gratin de pommes de terre bio à l'emmental bio et au comté
- Salade verte
- Fromage blanc de la Ferme de Mezerac (Bleu Banc Coeur)

Semaine du 27/11/2023 au 02/12/2023

lundi 27 novembre

- Crêpe à l'emmental
- Sauté de porc bio aux olives
- Flan de brocolis bio et pommes de terre bio
- Poire

mardi 28 novembre

- Velouté de carottes et crème
- Lasagnes végétale
- Salade verte
- Emmental râpé bio
- Mousse au chocolat bio

jeudi 30 novembre

- Céleri rémoulade bio
- Gratin de crozets bio aux légumes de saison bio
- Purée de pommes/ bananes bio "Côteaux Nantais"

vendredi 1 décembre

- Sardine à l'huile ou Maquereau à la tomate
- Saucisse de volaille bio
- Purée de potimarron bio et pommes de terre bio
- Fromage bio "camembert"
- Kiwi bio

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 42% 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

50% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne

Repas végétarien