

### Semaine du 11/03/2024 au 15/03/2024

#### lundi 11 mars



#### mardi 12 mars

#### jeudi 14 mars

#### vendredi 15 mars

- Velouté de poireaux
- Ravioli aux légumes bio
- St Paulin bio
- Pomme bio d'Herbignac
- baguette aux céréales bio + confiture / fruit-



- Carottes râpées en vinaigrette issues de l'Agriculture Biologique
- Filet de colin sauce hollandaise
- Semoule bio
- Gouda bio
- Compote de pommes bio
- Yaourt à boire / barre de céréales-



- Salade russe
- Boeuf à l'indienne
- Coquillettes au blé dur complet bio
- Petits suisses bio aux fruits
- lait bio / palmier/ compote-



- Betteraves en vinaigrette bio
- Poulet (bleu blanc cœur et label rouge) sauce yassa
- Purée aux 3 légumes
- Camembert bio
- Clémentines
- crème dessert / banane-



### Semaine du 18/03/2024 au 22/03/2024

#### lundi 18 mars

#### mardi 19 mars

#### jeudi 21 mars

#### vendredi 22 mars

- Radis beurre
- Saucisse de porc bio
- Flageolets bio
- Gâteau au yaourt
- Yaourt à boire / fruit-



- Velouté de légumes verts
- Omelette bio basquaise
- Pommes de terre vapeur bio
- Carré frais bio
- Banane
- pain bio + miel / fruit-



- Salade marco polo
- Poisson du jour au beurre blanc
- Epinards à la béchamel
- Kiwi
- compote / barre pâtisseries-



- Salade nantaise
- Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches
- Camembert bio
- Compote de pomme bio "côteaux nantais"
- petit pain viennois + chocolat / fruit-



### Semaine du 25/03/2024 au 29/03/2024

#### lundi 25 mars

#### mardi 26 mars

#### jeudi 28 mars

#### vendredi 29 mars

- Salade de pâtes bio, tomates, gouda
- Sauté de bœuf du parc Régional de Brière
- Haricots verts bio
- Yaourt aux fruits des bois de la ferme de Mézerac
- lait bio / cracottes + confiture / fruit-



- Concombres à la crème
- Arancinis bio ricotta, épinards et mozzarella
- Purée de carottes
- Compote pommes/fraises
- crème dessert / fruit-



- Velouté de tomates
- Navarin printanier
- Boulgour aux petits légumes
- Fromage bio "Brie"
- Orange
- Baguette bio + samos / fruit-



- Feuilleté au fromage
- Poisson du jour sauce dieppoise
- Poêlée de légumes bio
- Gâteau de Pâques
- yaourt / fruit-



**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

Le 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 garantit un poisson sauvage issu de la pêche durable

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

Repas végétarien