



Semaine du 04/11/2024 au 08/11/2024

lundi 4 novembre

Betteraves rouges sauce allemande

Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)

Salade verte

Compote de pomme bio "Côteau nantais"



mardi 5 novembre

Velouté de légumes verts

Filet de colin pané aux 3 céréales

Epinards à la vache qui rit

Banane



jeudi 7 novembre

.Taboulé bio au thon

Sauté de porc bio à la forestière

Gratin de chou fleur bio en béchamel

Kiwi



vendredi 8 novembre



Haricots verts en vinaigrette

Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches

Gruyère IGP

Yaourt aromatisé à la framboise de Gineau



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 11/11/2024 au 15/11/2024

lundi 11 novembre

Férié

mardi 12 novembre



Velouté de carottes et crème

Lasagnes au saumon



Salade verte

Saint Paulin bio



Poire

jeudi 14 novembre



Betteraves mimosa

Curry de lentilles bio et pépinettes



Salade verte

Yaourt à la vanille de la ferme de Mézérac



vendredi 15 novembre

Rillettes de thon



Boulettes de bœuf provenant du Parc Régional de Brière



à la sauce tomate

Pommes de terre bio et chou braisé



Pomme

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024

lundi 18 novembre

Velouté de légumes variés bio
Pilons de poulet bio sauce chasseur
Coquillettes semi-complètes Bio
Comté (AOP) à la coupe
Orange



mardi 19 novembre



Salade à la grecque (concombre, fêta)
Arancinis bio ratatouille et lentilles
Haricots verts bio
Compote de pomme bio "côteaux nantais"



jeudi 21 novembre

Salade Marco Polo (Pâte Farfalle, surimi, tomate)
Poisson du jour au raifort
Brocolis bio
Fourme d'Ambert AOP
Kiwi



vendredi 22 novembre

Duo de carotte et céleri râpés bio sauce yaourt
Sauté de veau à l'estragon
Quinoa bio
Fromage blanc aux fruits (ananas) de Mézérac



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 25/11/2024 au 29/11/2024

lundi 25 novembre

Taboulé bio



Agneau à l'indienne

Carottes bio



Tomme des Pyrénées

Poire

mardi 26 novembre



Samoussas de légumes

Omelette bio

Gratin de panais bio et pomme de terre bio

Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"



jeudi 28 novembre

Chou rouge en vinaigrette

Filet de colin sauce aurore

Semoule bio

Crème dessert bio au chocolat au beurre salé de la ferme de Gineau



vendredi 29 novembre

Salade de riz, maïs bio et thon en vinaigrette



Boeuf bourguignon

Mélange de légumes bio



Crème anglaise et brownie

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 02/12/2024 au 06/12/2024

lundi 2 décembre

Macédoine de légumes bio mayonnaise
Sauté de porc (label rouge et BBC) aux pommes
Pommes de terre vapeur bio
Yaourt nature de la ferme de Mezerac (Bleu blanc Coeur)



mardi 3 décembre

Duo de choux et dés de Leerdamer
Pilon de poulet (bleu blanc cœur) sauce suprême
Beignets de salsifis
Pomme



jeudi 5 décembre

Salade autrichienne (betteraves, pommes de terre)
Poisson du jour sauce citronnée
Poêlée bretonne bio (chou fleur, carottes, panais...)
Edam bio
Orange



vendredi 6 décembre 

Velouté de poireaux
Gratin de pâtes aux lentilles bio
Salade verte
Purée de pomme/ poire bio



Sous réserve de modifications
****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 09/12/2024 au 13/12/2024

lundi 9 décembre

Salade de pommes de terre et surimi

Sauté de boeuf sauce charcutière

Carottes bio et navets bio

Emmental à la coupe

Banane



mardi 10 décembre

Radis, tartare ail et fines herbes

Jambon blanc Label Rouge

Purée de butternut bio

Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau



jeudi 12 décembre

Velouté de légumes verts

Gratin de crozets bio aux légumes de saison bio

Salade verte

Clémentines



vendredi 13 décembre

Salade du pêcheur (pdt, thon, œuf dur bio, vinaigrette)

Rôti de dinde (bleu blanc cœur)

Côtes de blettes à la provençale

Yaourt de la ferme de Mezerac (Bleu Blanc Cœur)



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****



Semaine du 16/12/2024 au 20/12/2024

lundi 16 décembre

Céleri rémoulade

Poisson du jour sauce dieppoise

Semoule aux céréales gourmande bio

.Camembert bio

Purée de pomme/ fraise et cassis bio



mardi 17 décembre



Velouté gourmande de butternut et potimarron

Lasagnes de légumes du sud

Salade verte

Tome noire à la coupe

Pomme bio d'Herbignac



jeudi 19 décembre

Menu non défini

vendredi 20 décembre

Menu non défini

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française****