



## 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\*\***