

## Semaine du 21/04/2025 au 25/04/2025

**lundi 21 avril**

Férié



**mardi 22 avril** 

Macédoines de légumes bio mayonnaise 

Lasagnes de légumes du sud

Salade verte

Saint Paulin bio 

Pomme bio d'Herbignac  

**jeudi 24 avril**

Salade de riz, concombre et surimi 

Sauté de lapin sauce chasseur

Purée de carottes bio 

Fromage blanc aux fruits de Mézérac Ananas 

**vendredi 25 avril**

Salade auvergnate (Fromage AOP) 

Poisson du jour sauce coco 

Semoule bio 

Biscuit mousse vanille



*Sous réserve de modifications*

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



**Semaine du 28/04/2025 au 02/05/2025**

**lundi 28 avril**



Salade de l'amie-molette (riz, avocat, mimolette...)

Gratin de chou fleur et quinoa bio

Pomme cuite et gelée de groseille



**mardi 29 avril**

Carottes râpées à la normande

Filet de poisson pané et coulis de tomates

Céréales gourmandes bio

Fromage blanc de Mezerac et confiture de myrtilles



**jeudi 1 mai**

Férié

**vendredi 2 mai**

.Radis râpés en rémoulade

Picadillo (Viande hachée bio, tomates, riz basmati)

Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)



*Sous réserve de modifications*

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



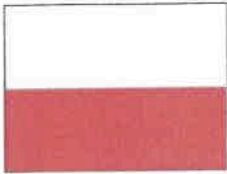
Semaine du 05/05/2025 au 09/05/2025

## FÊTE DE L'EUROPE



**lundi 5 mai**

### POLOGNE



Burati (Betteraves bio en vinaigrette et œuf dur)

Bigos

(Saucisse de porc bio,

Chou braisé bio et pommes de terre bio)

Paczki (Beignet à la pomme)



**mardi 6 mai**



Lentilles bio à la normande

Omelette bio

Flan de carottes bio

Carré des Ecluses bio

Fruit de saison



**jeudi 8 mai**

Férié

**vendredi 9 mai**

### ESPAGNE



Gaspacho de tomates

Paëlla

Riz au curcuma bio

Churros et crème dessert bio au chocolat de la ferme de Gineau



*Sous réserve de modifications*

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

**Semaine du 12/05/2025 au 16/05/2025**

**Jeudi : 15aine du commerce équitable**

**lundi 12 mai**

Salade écolière

Boulettes de bœuf

du Parc de la Brière sauce champignon

Pommes de terre sautées bio

St Nectaire AOP à la coupe

Fruit de saison



**mardi 13 mai**

.Radis et courgettes râpés en vinaigrette

Galette de boulgour à la mexicaine

Salsifis à la provençale

Compote pommes/framboises

**jeudi 15 mai**

.Concombres bio en vinaigrette

Rôti de porc bio à l'ananas

Riz thaï bio issu du commerce équitable

Yaourt bio de la ferme de Gineau à la fraise



**vendredi 16 mai**

Carottes râpées en vinaigrette

Poisson du jour allemande (avec pommes de terre bio)

Mousse au chocolat bio et galette bretonne bio



*Sous réserve de modifications*

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

## Semaine du 19/05/2025 au 23/05/2025

**lundi 19 mai**



Salade printanière

Chili de légumes

Quinoa bio

Fourme d'Ambert AOP

Compote de poires bio



**mardi 20 mai**



Tomates en vinaigrette

Omelette bio

Poêlée de carottes, haricots verts et pommes de terre bio

Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau



**jeudi 22 mai**

.Salade Marco Polo

Émincé de poulet à l'ail et aux herbes de Provence

Ratatouille

.Gruyère français IGP

Fruit de saison



**vendredi 23 mai**

Dips de légumes (bâtonnets de concombres et carottes)

sauce fromage blanc

Cassoulet Toulousain

Pomme cuite sauce caramel

*Sous réserve de modifications*

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

## Semaine du 26/05/2025 au 30/05/2025

### lundi 26 mai

Toast niçois

Sauté de veau bio à l'estragon

Petits pois bio /carottes bio

Petits suisses aux fruits bio



### mardi 27 mai

.Salade nantaise (mâche, concombre, tomate)

Arancinis bio à la ricotta et à la mozzarella

Epinards à la crème

St Paulin à la coupe

Compote pomme/coing



### jeudi 29 mai

Férié

### vendredi 30 mai

Fermé

*Sous réserve de modifications*

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



## Semaine du 02/06/2025 au 06/06/2025

### lundi 2 juin

Salade australienne (salade, betteraves bio, œuf dur bio)

Lasagnes à la bolognaise (viande de bœuf origine France)

Salade verte

Tranche de pastèque

### mardi 3 juin

.Oeuf dur bio en vinaigrette

Poulet basquaise bio

Galettes de légumes

Camembert bio

Fruit de saison

### jeudi 5 juin

Salade fromagère

Poisson du jour sauce oseille

Carottes vichy bio et pommes de terre bio

Purée de pommes/ framboises bio "Côteaux Nantais"

### vendredi 6 juin

Tomates en vinaigrette

Couscous aux céréales gourmandes, fèves et pois chiches

Emmental Français bio

Tarte normande pommes cassis

*Sous réserve de modifications*

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



**Semaine du 09/06/2025 au 13/06/2025**

**lundi 9 juin**

Férial

**mardi 10 juin**

Cœurs de palmier, tomate et maïs bio

Feuilleté poulet/poireaux

Salade verte

Comté AOP

Purée de pommes/abricots



**jeudi 12 juin** 

Carottes râpées à l'ananas

Quinoa bio à la mexicaine

Tome blanche

Tranche de melon (dessert)-



**vendredi 13 juin**

Salade de riz arlequin

Sauté de porc bio aux pommes

Flan de courgettes bio et pommes de terre bio

Crème chocolat au lait de chèvre



*Sous réserve de modifications*

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



## Semaine du 16/06/2025 au 20/06/2025

### lundi 16 juin

.Salade tunisienne  
Poisson du jour sauce suchet  
Pommes de terre vapeur bio persillées  
Cantal à la coupe AOP  
Fruit de saison



### mardi 17 juin

Salade de mâche, œuf dur bio et croûtons  
Galettes de boulgour à l'oriental  
Ratatouille bio  
Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau et  
galettes bretonnes bio



### jeudi 19 juin

Salade de risoni bio  
Navarin printanier  
Haricots verts bio  
Fromage blanc aux fruits des bois de Mézérac



### vendredi 20 juin

Laban au concombre bio  
Tajine de volaille aux fruits secs  
Semoule bio  
Tranche de pastèque



*Sous réserve de modifications*

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

## Semaine du 23/06/2025 au 27/06/2025

### lundi 23 juin

- Salade pommes de terre, thon, tomate vinaigrette
- Poisson du jour au raifort
- Epinards à la crème
- Fromage frais bio à la vanille de la ferme de Gineau



### mardi 24 juin

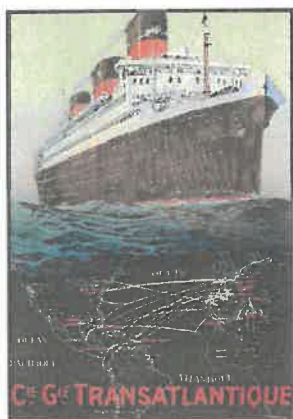
- Salade composée estivale
- Camembert bio
- Tranche de pastèque



### jeudi 26 juin

#### Menu Transatlantique

- Tranche de melon
- Paupiette de volaille à la normande
- Courgettes bio et Spaghettis semi-complètes bio
- Crème glacée



### vendredi 27 juin

- Tomates à la mozzarella
- Rôti de bœuf sauce au poivre
- Flan de blettes et pommes de terre
- Fruit de saison



*Sous réserve de modifications*

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



**Semaine du 30/06/2025 au 04/07/2025**

## **Les Escales : Le Kenya**

**lundi 30 juin**

Feuilleté au fromage

Poisson du jour au beurre blanc

Poêlée de légumes bio

(courgettes, carottes, brocolis)

Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac



**mardi 1 juillet** 

Duo de carotte et céleri râpés bio sauce yaourt

Omelette bio à la sauce tomate

Pommes rösti

Fruit de saison-



**jeudi 3 juillet**

Menu à thème: les escales...Kenya

Sukuma Wiki (Chou blanc et tomate)

Kuku Paka (Pilons de poulet bio sauce curry)

Wali wa naza (Riz et lentilles coco)

Purée de pommes mangues Côteau Nantais



**vendredi 4 juillet**

Menu non défini

*Sous réserve de modifications*

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

