

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****



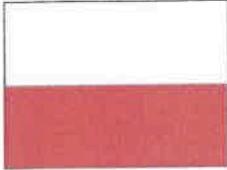
Semaine du 05/05/2025 au 09/05/2025

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

Férié

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



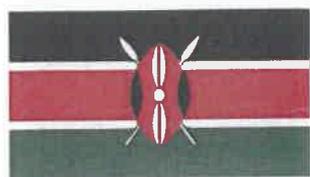
mardi 1 juillet 

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****

