

Période du 20/10/2025 au 31/10/2025

lundi 20 octobre

Betteraves bio et chèvre
Escalope de dinde (bleu blanc cœur) à la normande
Macaronis semi-complète bio
Fruit : Pomme bio

mardi 21 octobre



Pomelos et sucre
Arancinis bio ricotta, épinards et mozzarella
Epinards à la crème
Fromage blanc à la vanille de la ferme de Mézérac

mercredi 22 octobre

Velouté de carottes et crème
Poisson du jour sauce aurore
Quinoa bio
Fromage : Camembert bio
Fruit : Banane

jeudi 23 octobre

Salade de pommes de terre, maïs, emmental
Rôti de veau au jus
Brocolis bio
Compote de pomme bio "côteaux nantais"

vendredi 24 octobre

Céleri rave rémoulade
Saucisse de toulouse (label rouge et BBC)
Lentilles aux carottes
Crème dessert bio au caramel au beurre salé de la ferme de Gineau et galettes bretonnes bio



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 20/10/2025 au 31/10/2025**lundi 27 octobre**

Radis rémoulade
Risoni aux petits légumes
Salade verte
Petits suisses aux fruits

mardi 28 octobre

Velouté de légumes verts
Omelette bio
Pommes de terre sautées bio
Salade verte
Fromage : Tomme noire des Pyrénées IGP
Fruit : Poire

mercredi 29 octobre

Salade automnale (laitue, mimolette, pomme, croûtons)
Saucisse de volaille (Nouvelle agriculture)
Jardinière de légumes
Tarte normande pomme cassis -

jeudi 30 octobre

Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette
Poisson du jour au beurre blanc
Semoule bio
Yaourt brassé abricot de la ferme de Gineau

vendredi 31 octobre : Halloween

Crostini tomate, mozzarella, basilic et salade verte
Boulettes de boeuf provenant du Parc Régional de Brière
à la sauce tomate
Purée de butternut bio
Crème dessert au chocolat de Gineau

Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

