

Les salades composées

Salade Arc en ciel : salade verte - mozzarella - olives vertes - oignons rouges - poivrons jaunes hachés

Salade barbecue : pommes de terre - poivrons - crème - ciboulette

Salade Capitaine : pommes de terre - petits pois - œufs durs

Salade Carnaval : riz - poivrons - mozzarella - ciboulette - olives noires - maïs

Salade clown : avocats - tomates - maïs

Salade d'Automne : carottes - marrons - persil

Salade d'été : tomates - concombre - échalotes - basilic - feta

Salade de campagne : blé - olives vertes - persil

Salade doudou : céleri - ciboulette - pignons de pin

Salade de la terre : lentilles - tomates - cerfeuil

Salade dinosaure : salade verte - tomates - œufs durs

Salade doudou : céleri - ciboulette - pignons de pin

Salade du week-end : tomates - croûtons - emmental en dés - salade verte - échalotes

Salade Dukobu : olives noires - pommes de terre - échalotes

Salade Duo d'ange : céleri râpé - carottes râpées

Salade Halloween : carottes - champignons de Paris - ail - persil - fromage blanc

Salade La coccinelle : tomates - olives noires

Salade La fiesta : mozzarella - olives noires - tomates - concombre

Salade de pâtes : pâtes - tomates - gruyère

Salade La pokebon : riz - petits pois - maïs

Salade La pat'pathon : pâtes - maïs - tomates - gruyère

Salade La princesse : olives - feta - tomates - pâtes

Salade Loulou : pâtes - gruyère - tomates - cerfeuil

Salade Miminion : tomates - mimolette - pommes de terre - curry

Salade Naroutto : haricots verts - champignons de Paris - échalote - pommes de terre - cerfeuil

Salade Némot : citron - câpres - riz - oignons rouges - persil

Salade Océane : œufs durs - riz - tomates - cerfeuil

Salade qui pince : pommes de terre - tomates - ciboulette

Salade qui roule : semoule - radis - concombre - tomates - olives noires

Salade rigolote : œufs - maïs - tomates - riz - haricots verts

Salade Thore : pommes de terre - olives vertes - oignons rouges - tomates

Salade Tic toc : riz - poivrons jaunes - œufs durs - cerfeuil

Salade Tricolore : pâtes aux légumes - vinaigrette

Salade violette : betterave - mozzarella

Piémontaise : pommes de terre - œufs - tomates -

Salade Thore : pommes de terre - olives vertes - oignons rouges - tomates

Salade Tic toc : riz - poivrons jaunes - œufs durs - cerfeuil

Salade Tricolore : pâtes aux légumes - vinaigrette

Salade violette : betterave - mozzarella

Piémontaise de la mer : pommes de terre - œufs - tomates - surimi

Menu de la semaine

du 1^{er} au 5 septembre

lundi 1^{er}

Entrée
Macédoine mayonnaise

Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
 **Escalope végétale**

Garniture
Petit pois, carottes

Dessert
 **Fruit de saison**

Goûter
Pain confiture, sirop

mardi 2

Entrée
 **Melon**
Plat
Colin à l'aneth
 **Galette de lentille**

Garniture
Riz

Dessert
 **Fromage**
 **Compote**

Goûter
Pain + barre chocolat,
Jus de fruit
Sirop

mercredi 3

 Entrée
Salade tricolore

Plat
Rôti de porc aux herbes
Poisson au herbes
 **Steak végétal**

Garniture
 **Courgettes**

Dessert
 **Yaourt aromatisé coco**

Goûter
Pain de mie complet
Pâte à tartiner
Sirop

jeudi 4

 Entrée
Duo d'ange

Plat
 **Tourte brocolis et**
pomme de terre

Dessert
 **Fromage blanc**
 **Tarte aux pommes**

Goûter
Pain
Fromage individuel
Sirop

vendredi 5

 Entrée
Salade de tomates

Plat
 **Boulette de bœuf**
Boulette pois chiche
Cube de colin sauce
estragon

Garniture
 **Pâtes**

Dessert
 **Fromage Croc'lait**
 **Fruit de saison**

Goûter
Briochette
Lait
Sirop

LÉGENDE


















 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 8 au 12 septembre

lundi 8	mardi 9	mercredi 10 	jeudi 11	vendredi 12
<p> <i>Entrée</i> Salade de haricots verts</p> <p><i>Plat</i> Cordon bleu Poissonnette  Cordon bleu végétal</p> <p><i>Garniture</i>  Brisures de choux fleurs persillés</p> <p><i>Dessert</i>  Flan pâtissier</p> <p><i>Goûter</i> Pain + barre de chocolat Sirop</p>	<p> <i>Entrée</i> Carotte râpées</p> <p><i>Plat</i> Paupiette de veau à l'estragon Paupiette de saumon  Paupiette végétale</p> <p><i>Garniture</i>  Semoule bio</p> <p><i>Dessert</i> Yaourt aux fruits</p> <p><i>Goûter</i> Cocktail fruits des îles Sablé Retz Sirop</p>	<p><i>Entrée</i> Salade de tomates</p> <p><i>Plat</i> Pizza aux fromages</p> <p><i>Garniture</i>  Salade verte</p> <p><i>Dessert</i>  Liégeois chocolat</p> <p><i>Goûter</i> Pain au chocolat Verre de lait Sirop fraise</p>	<p> <i>Entrée</i> Betteraves râpées</p> <p><i>Plat</i> Saucisse de volaille Paupiette de poisson  Saucisse végétale</p> <p><i>Garniture</i>  Lentilles</p> <p><i>Dessert</i>  Fromage  Fruits</p> <p><i>Goûter</i> Pain + confiture Sirop</p>	<p> <i>Entrée</i> Salade Doudou</p> <p><i>Plat</i> Brandade de poisson Brandade de bœuf Brandade végétale</p> <p><i>Dessert</i>  Yaourt aromatisé Salade de fruits</p> <p><i>Goûter</i> Crêpe Waouh Fruits Sirop</p>

LÉGENDE
















 produits locaux
  repas végétarien
  repas du terroir
  pâtisserie
  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 15 au 19 septembre

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	★ vendredi 19 ★
<p>Entrée Œuf mayonnaise</p> <p>Plat Steak haché de veau Filet de lieu sauce du chef</p> <p> Steak végétal</p> <p>Garniture  Pâtes au gruyère</p> <p>Dessert  Compote de fruit</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + confiture Sirop</p>	<p> Entrée Salade d'été</p> <p>Plat Cube de saumon Rissolette de veau sauce du chef</p> <p> Pané de blé</p> <p>Garniture  Carottes persillées</p> <p>Dessert  Crème dessert chocolat</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Barre de chocolat Sirop</p>	<p> Entrée Pastèque</p> <p>Plat Rôti de dinde aux herbes Poisson aux herbes</p> <p> Steak végétal</p> <p>Garniture  Pomme de terre sautée</p> <p>Dessert  Fromage  Fruit de saison</p> <p>–</p> <p>Goûter Mini-roulé abricot Lait Sirop</p>	<p>Entrée Melon</p> <p> Plat Couscous végétarien et ses légumes</p> <p>Dessert  Yaourt nature  Clafoutis</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Pâte à tartiner Sirop</p>	<p>Entrée Nems sauce coco curry</p> <p>Plat Sauté porc au miel Sauté de poisson au miel Boulettes végétales au miel</p> <p>Garniture Nouilles au légumes</p> <p>Dessert Ananas frais à la menthe et coco</p> <p>–</p> <p>Goûter Cocktail fruits des îles Sablé Retz Sirop</p>

LÉGENDE


 produits locaux
  repas végétarien
  repas du terroir
  pâtisserie
  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 22 au 26 septembre

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<p> Entrée Concombre</p> <p>Plat Filet de lieu Escalope de dinde  Pané végétale à la crème</p> <p>Garniture  Riz pilaf</p> <p>Dessert  Crème à la vanille</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Fromage Sirop</p>	<p> Entrée Céleri vinaigrette au miel</p> <p>Plat  Tourte aux légumes</p> <p>Garniture  Salade verte</p> <p>Dessert  Fromage  Fruit de saison</p> <p>–</p> <p>Goûter Brûlée chocolat Lait Sirop</p>	<p> Entrée Betterave râpée aux pommes</p> <p>Plat Brochette de porc Brochette de poisson  aux poivrons Brochette végétale</p> <p>Garniture Carottes à la crème</p> <p>Dessert  Compote</p> <p>–</p> <p>Goûter Crème Montblanc Sablée Retz Sirop</p>	<p> Entrée Salade Coccinelle</p> <p>Plat Nuggets de poulet Nuggets de poisson  Nuggets végétales</p> <p>Garniture  Purée de pomme de terre</p> <p>Dessert  Fromage  Fruits</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Pâte à tartiner Jus de fruit</p>	<p> Entrée Salade de riz</p> <p>Plat  Poisson meunière Steak de soja</p> <p>Garniture  Courgettes</p> <p>Dessert Gâteau chocolat</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Confiture Sirop</p>

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 29 septembre au 3 octobre

lundi 29

Entrée

Œuf dur mayonnaise

Plat

Steak haché

Filet de cabillaud

 **Galette de lentille**

Garniture

 **BIO Semoule sauce tomate**

Dessert

 **BIO Fromage**

 **BIO Fruit de saison**

Goûter

Pain

Confiture

Sirop

mardi 30

Entrée

 **BIO Salade arc-en-ciel**

Plat

**Sauté de haricots
rouges, haricots verts,
carottes et champignons**

Dessert

Crème au chocolat

–

Goûter

Pain

Barre chocolat

Sirop

mercredi 1^{er}



Entrée

Carottes râpées

Plat

**Sauté de porc
Sauté de poisson
au curry**



Sauté végétale



Garniture

Pomme vapeur

Dessert

**Pomme caramélisée
au miel**

–

Goûter

Marbré chocolat

Sirop de fraise

jeudi 2



Entrée

**Salade de tomates à
l'échalote**

Plat

**Boulette de bœuf
Cube de colin sauce
estragon**



Boulette pois chiche



Garniture

Pâtes

Dessert

Compote pomme fraise

–

Goûter

Pain

Fromage individuel

Sirop

vendredi 3

Entrée

Salade de riz

Plat

  **Dos de colin
Steak végétal**

Garniture

 **Poêlée de légumes**

Dessert

 **BIO Fromage**
 **Tarte au citron**

–

Goûter

Briochette au chocolat

Lait

Sirop

LÉGENDE



produits locaux




repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie

 **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 6 au 10 octobre

lundi 6

 Entrée
Betteraves aux pommes

Plat

Escalope viennoise
Poisson pané
 **Escalope végétale**

Garniture

 **Haricots verts**
 **Pommes de terre**

Dessert

 **Yaourt aux fruits**

—

Goûter

Pain
Barre de chocolat
Sirop

mardi 7

 Entrée
Céleri rémoulade

Plat

 **Pavé de saumon**
 **Steak haché sauce**
normande
  **Steak de soja**

Garniture

Clafoutis pommes de terre, légumes

Dessert

Fromage
Fruit de saison

—

Goûter

Cocktail fruits des îles
Sablé Retz
Sirop

mercredi 8

Entrée

Potage aux champignons


Plat

Tarte au fromage

Garniture

Salade verte

Dessert

 **Riz au lait maison**

—

Goûter

Pain au chocolat
Verre de lait
Sirop fraise

jeudi 9

 Entrée
Courgettes râpées

Plat

 **Sauté de dinde**
 **Sauté de poisson au miel**
  **Aiguillette végétale**

Garniture

 **Lentilles**

Dessert

 **Yaourt nature**
 **Pain d'épices au chocolat**

—

Goûter

Pain
Confiture
Sirop

vendredi 10

 Entrée
Salade La fiesta

Plat

Cordon bleu
Poissonnette
 **Cordon bleu végétal**

Garniture

 **Poêlée de légumes**

Dessert

 **Fromage**
 **Compote de fruits**

—

Goûter

Crêpe Waouh
Fruits
Sirop

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 13 au 17 octobre

lundi 13

Entrée

Œuf dur mayonnaise

Plat

Fricadelle végétale

Garniture

Blé sauce tomate

Dessert

BIO **Petit suisse**

Coupelle de fruits sirop

–

Goûter

Pain

Confiture

Sirop

★ mardi 14 ★

Entrée

**Salade de haricot rouge
maïs**

Plat

**Wings de poulet
Aiguillette de poisson
Aiguillette végétale**

Garniture

**Pommes de terre
rissolées**

Dessert

**Salade de pomme, raisin
sec, abricots secs**

–

Goûter

**Pain + Barre de chocolat
Sirop**

mercredi 15



Entrée

Velouté de carottes

Plat

**Saucisse de volaille
Saucisse de poisson
Saucisse végétale**



Garniture

Choux-fleurs persillés

Dessert

BIO

**Fromage
Mousse au chocolat**

–

Goûter

**Mini-roulé abricot
Lait
Sirop**

jeudi 16

BIO

Entrée

**Carottes râpées à
l'orange**

Plat

**Rôti de porc
Paupiette de poisson
à la moutarde
Sauté végétal**



Garniture



**Purée de pommes
de terre**



Dessert

Yaourt aux fruits

–

Goûter

**Pain + pâte à tartiner
Sirop**

vendredi 17

Entrée

BIO **Salade de tomate**

Plat

**Paëlla de poisson
Paëlla boulette végétale**

Garniture

BIO

Riz

Dessert



**Fromage
Tarte alsacienne**

–

Goûter

**Cocktail fruits des îles
Sablé Retz
Sirop**

LÉGENDE



produits locaux



repas végétarien



repas du terroir



pâtisserie



BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 20 au 24 octobre

lundi 20

Entrée
Macédoine de légumes

Plat
Nuggets de poulet
Nuggets de poisson
Nuggets végétales

 Garniture
Pâtes

  Dessert
Fromage
Compote de pomme

–
Goûter
Pain
Fromage
Sirop

mardi 21

Entrée
Salade de maïs et cœur de palmier

 Plat
Quiche au potiron

Garniture
Salade verte

  Dessert
Fromage blanc



–
Goûter
Pain
Barre de chocolat
Sirop

mercredi 22

 Entrée
Potage de légumes

Plat
Tomate farcies
Tomate farcies de poisson
 **Tomate farcies végétale**

Garniture
 **Riz de Camargue**

  Dessert
Poire cuite au miel



–
Goûter
Pain de mie complet
Pâte à tartiner
Sirop

jeudi 23

 Entrée
Salade Doudou

Plat
  **Pâtes au saumon**
Pâtes végétales

Dessert
Fromage
Fruit de saison

  –
Goûter
Pain
Fromage
Sirop

vendredi 24

 Entrée
Concombres à la menthe

Plat
Rougail saucisse
Rougail de poisson
 **Rougail végétal**

Garniture
 **Haricots rouges**
Riz

 Dessert
Gâteau chocolat
–
Goûter
Briochette au chocolat
Lait
Sirop

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie   aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 27 octobre au 31 octobre

lundi 27

BIO Entrée
Terrine de légumes

Plat
Poissonnette
Cordon bleu végétal

Garniture
BIO Pommes noisettes

Dessert
Yaourt nature
BIO Fruit de saison

–

Goûter
Madeleine
Purée de pommes

mardi 28

Plat
Salade de tomates

Garniture
Salade verte
Croque fromage

Dessert
BIO Semoule au lait

–

Goûter
Pain + barre chocolat
Jus de fruit

mercredi 29

Entrée
Salade Miminion

Plat
Steak haché
Colin à l'aneth
Galette de lentille

Garniture
Julienne de légumes

Dessert
BIO Fromage
Crème chocolat

–

Goûter
Marbré chocolat
Sirop

jeudi 30

Entrée
Betteraves râpées

Plat
BIO Pilon de poulet
BIO Émincé de poisson
BIO Aiguillette végétale

Garniture
Blé

Dessert
Fromage blanc

–

Goûter
Palet breton
Yaourt à boire

vendredi 31

Entrée
Taboulé

Plat
Poisson meunière
Boulettes végétales

Garniture
Printanière de légumes

Dessert
Rondelé aux noix
BIO Fruit au sirop

–

Goûter
Fruits de saison

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.


Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 3 au 7 novembre

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<p>BIO Entrée Maïs et cœur de palmier au basilic</p> <p>Plat Escalope viennoise Poisson pané Escalope végétale</p> <p>Garniture BIO Semoule</p> <p>Dessert Yaourt aromatisé</p> <p>Goûter Madeleine Compote</p>	<p>Entrée Salade Hulk</p> <p>Plat Les filaments de Spiderman - Spaghettis sauce fromage</p> <p>Dessert Le dessert de Flash - Éclair au chocolat</p> <p>Goûter BIO Pain + barre chocolat BIO Jus de fruit</p>	<p>BIO Entrée Salade de perles</p> <p>Plat Paupiette de veau à l'estragon Paupiette de saumon Paupiette végétale</p> <p>Garniture Petits pois carottes</p> <p>Dessert Yaourt aromatisé BIO Salade de fruits</p> <p>Goûter Marbré chocolat Sirop de fraise</p>	<p>Entrée Salade concombre tomate mozzarella</p> <p>BIO Plat Lasagnes bolognaises Lasagnes saumon Lasagnes végétales</p> <p>Garniture -</p> <p>Dessert Compote de pomme</p> <p>Goûter Moelleux fourré abricot Yaourt à boire</p>	<p>Entrée Salade Doudou</p> <p>Plat Brandade de bœuf Brandade végétale</p> <p>Garniture -</p> <p>Dessert BIO Fromage Flan pâtissier</p> <p>Goûter Pain + confiture Sirop de menthe</p>

LÉGENDE











 produits locaux
  repas végétarien
  repas du terroir
  pâtisserie
 BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 10 au 14 novembre

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<p> Entrée Betteraves au yaourt</p> <p>Plat</p> <p>Crépinette forestière Crépinette de saumon sauce forestière</p> <p> Crépinette végétale</p> <p>Garniture</p> <p> Pâtes</p> <p>Dessert</p> <p>BIO Fromage BIO Compote de fruits</p> <p>–</p> <p>Goûter</p> <p>Pain au lait Jus de pomme</p>	- Férié -	<p>Entrée</p> <p>Salade verte</p> <p>Plat</p> <p>BIO Omelette aux fines herbes</p> <p>Garniture</p> <p> Poêlée de légumes</p> <p>Dessert</p> <p>BIO Fromage blanc BIO Riz au lait</p> <p>–</p> <p>Goûter</p> <p>Pain au chocolat Verre de lait Sirop fraise</p>	<p> Entrée Salade Clown</p> <p>Plat</p> <p>Steak haché Filet de cabillaud Galette de lentilles</p> <p>Garniture</p> <p>BIO Semoule</p> <p>Dessert</p> <p>BIO Fromage  Tarte aux fruits</p> <p>–</p> <p>Goûter</p> <p>Pain + confiture Jus de fruit</p>	<p> Entrée Soupe de potimarron</p> <p>Plat</p> <p>Rôti de dinde aux champignons Poisson au herbes Steak végétal</p> <p>Garniture</p> <p> Courgettes</p> <p>Dessert</p> <p> Yaourt aromatisé  Biscuit</p> <p>–</p> <p>Goûter</p> <p>Crêpe Waouh Fruits Sirop</p>

LÉGENDE












 produits locaux
  repas végétarien
  repas du terroir
  pâtisserie
 BIO aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 17 au 21 novembre

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<p>Entrée Œuf dur mayonnaise</p> <p>Plat BIO Saucisse de volaille BIO Paupiette de poissons BIO Saucisse végétale</p> <p>Garniture  Carottes persillés pomme de terre</p> <p>Dessert BIO Fromage BIO Fruit de saison</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + confiture Jus de fruit</p>	<p>Entrée  Courgettes râpés aux fines herbes</p> <p>Plat Filet de lieu Pané végétale à la crème</p> <p>Garniture Riz</p> <p>Dessert BIO Tropézienne</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Barre de chocolat Sirop</p>	<p>Entrée Salade de tomates</p> <p>Plat BIO Boulette de bœuf Cube de colin sauce estragon  Boulette végétale</p> <p>Garniture Haricots blanc à la tomate</p> <p>Dessert  Fromage Mousse au chocolat</p> <p>–</p> <p>Goûter Mini-roulé abricot, lait, Sirop</p>	<p>Entrée  Navet violet râpé</p> <p>Plat  Poulet rôti  Émincé de poisson  Aiguillette végétale</p> <p>Garniture  Pâtes</p> <p>Dessert  Yaourt coco  Pommes bio</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + pâte à tartiner Sirop de menthe</p>	<p>Entrée Salade Rigolote</p> <p>Plat Tarte aux champignons</p> <p>Garniture Salade verte</p> <p>Dessert Fromage blanc au miel</p> <p>–</p> <p>Goûter Cocktail de fruits des îles Sablé Retz Sirop</p>

LÉGENDE

 produits locaux
  repas végétarien
  repas du terroir
  pâtisserie
  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 24 au 28 novembre

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<p>Entrée Macédoine mayonnaise</p> <p>Plat Escalope viennoise Poisson pané  Escalope végétale</p> <p>Garniture Petits pois, pommes de terre</p> <p> Dessert Yaourt aux fruit</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + fromage Sirop de menthe</p>	<p>Entrée  Potage de courgettes Kiri</p> <p>Plat  Crozet au fromage</p> <p>Garniture Salade verte</p> <p>Dessert  Fruit de saison</p> <p>–</p> <p>Goûter Briochettes chocolat Lait Sirop de fraise</p>	<p>Entrée  Salade Doudou</p> <p>Plat  Parmentier de poisson Parmentier végétale</p> <p>Dessert Pomme cuite au four au miel</p> <p>–</p> <p>Goûter Crème Montblanc Sablée Retz Sirop</p>	<p>Entrée  Taboulé à la menthe</p> <p>Plat Escalope viennoise Poisson pané  Escalope végétale</p> <p>Garniture  Poêlées de légumes</p> <p>Dessert  Brownie</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + pâte à tartiner Jus de fruit</p>	<p>Entrée  Terrine de tomates mozzarella</p> <p>Plat Chili de bœuf Chili de poisson  Chili végétale</p> <p>Garniture  Riz de Camargue</p> <p>Dessert  Fromage Salade de fruits</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Confiture Sirop</p>

LÉGENDE














 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 1 au 5 décembre

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<p> Entrée Salade de haricots verts</p> <p>Plat Cordon bleu Poissonnette  Cordon bleu végétal</p> <p>Garniture  Brisures de choux fleurs persillés avec pommes de terre</p> <p>Dessert Liégeois chocolat</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + confiture Sirop</p>	<p> Entrée Carottes râpées</p> <p>Plat Sauté de veau à l'estragon Sauté de poisson  Sauté végétale</p> <p>Garniture  Semoule bio</p> <p>Dessert  Fan pâtissier</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + barre chocolat Sirop</p>	<p>Entrée Salade de tomates</p> <p>Plat Tarte aux fromages</p> <p>Garniture Salade verte</p> <p>Dessert Yaourt aux fruits</p> <p> –</p> <p>Goûter Pain de mie complet Pâte à tartiner Sirop</p>	<p> Entrée Carottes râpées du maraîcher</p> <p>Plat Gratin de pommes de terre de nos régions   Gratin au fromage bio</p> <p>Garniture  Lentilles</p> <p>Dessert Yaourt Sigy coco</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Fromage individuel Sirop</p>	<p> Entrée Salade Violette</p> <p>Plat Brandade de poisson Brandade de bœuf Brandade végétale</p> <p>Dessert Yaourt aromatisé Salade de fruits</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + confiture Sirop de menthe</p>

LÉGENDE

















 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 8 au 12 décembre

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
<p>Entrée Œuf mayonnaise</p> <p>Plat Steak haché de veau Filet de lieu sauce du chef  Steak végétal</p> <p>Garniture  Pâte au gruyère</p> <p>Dessert  Compote de fruit</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain + barre de chocolat Sirop</p>	<p>Entrée  Potages de légumes de saison</p> <p>Plat Pavé de saumon Rissollette de veau sauce du chef Pané de blé</p> <p>Garniture  Carottes persillées</p> <p>Dessert  Fromage Liégeois vanille</p> <p>–</p> <p>Goûter  Cocktail fruits des îles Sablé Retz, sirop</p>	<p>Entrée  Betteraves râpées</p> <p>Plat Rôti de dinde aux herbes Poisson aux herbes Steak végétal</p> <p>Garniture  Pommes de terre sautées</p> <p>Dessert  Yaourt aromatisé</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain au chocolat Verre de lait Sirop</p>	<p>Entrée Pomelos en quartier</p> <p>Plat  Couscous végétarien et ses légumes</p> <p>Dessert  Yaourt nature Clafoutis</p> <p>–</p> <p>Goûter Pain Confiture Sirop</p>	<p>Entrée  Salade Fiesta</p> <p>Plat Émincé de volaille au curry Poêlée de poisson Émincé végétale</p> <p>Garniture  Blé</p> <p>Dessert  Fromage  Fruit de saison</p> <p>–</p> <p>Goûter Crêpe Waouh Fruits Sirop</p>

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 15 au 19 décembre

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 20
<p>Entrée Tartinade</p> <p>Plat Filet de lieu Escalope de dinde Pané végétal à la crème</p> <p>Garniture Poêlée de légumes</p> <p>Dessert Crème au café</p> <p>Goûter Pain + confiture Sirop</p>	<p>Entrée Salade qui pince</p> <p>Plat Tourte aux légumes</p> <p>Garniture Salade verte</p> <p>Dessert Fromage Fruit de saison</p> <p>Goûter Pain + barre de chocolat Sirop</p>	<p>Entrée Betteraves râpées</p> <p>Plat Brochette de porc Brochette de poisson aux poivrons Brochette végétale</p> <p>Garniture Carottes à la crème</p> <p>Dessert Compote</p> <p>Goûter Mini-roulé abricot Lait Sirop</p>	<p>Entrée Salade de perle de Noël (potiron, marron, mais, tomate)</p> <p>Plat Ballottine de poulet au cidre Saumon farci Crumble de butternut</p> <p>Garniture Gratin dauphinois</p> <p>Dessert Bûchette de Noël</p> <p>Goûter Clémentine et chocolat</p>	<p>Entrée Salade de riz</p> <p>Plat Poisson meunière Steak de veau Steak de soja</p> <p>Garniture Courgette</p> <p>Dessert Gâteau chocolat</p> <p>Goûter Cocktail fruits des îles Sablé Retz Sirop</p>

LÉGENDE

 produits locaux
  repas végétarien
  repas du terroir
  pâtisserie
  aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.


Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 22 au 26 décembre

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<i>Entrée</i> Macédoine mayonnaise <i>Plat</i> Escalope viennoise Poisson pané  Escalope végétale <i>Garniture</i> Petits pois <i>Dessert</i>  Fruits de saison - <i>Goûter</i> Pain Fromage Sirop	 <i>Entrée</i> Duo d'ange <i>Plat</i> Rôti de porc aux herbes Poisson au herbes Steak végétal <i>Garniture</i>  Gratin de courgettes contenant des pommes de terre  <i>Dessert</i> Yaourt aromatisé - <i>Goûter</i> Brioche chocolat Lait Sirop	 <i>Entrée</i> Potages de légumes de saison <i>Plat</i> Brochette de bœuf Cube de colin sauce estragon Brochette végétale <i>Garniture</i>  Pâtes <i>Dessert</i>  Fromage blanc Quatre-quart - <i>Goûter</i> Crème Montblanc, sablé Retz, sirop	- Férié -	 <i>Entrée</i> Salade Tricolore <i>Plat</i>  Tourte brocolis et pommes de terre <i>Dessert</i>  Yaourt aromatisé  Fruit de saison - <i>Goûter</i> Pain Confiture Sirop

LÉGENDE

 produits locaux
  repas végétarien
  repas du terroir
  pâtisserie
  aliment issu de l'agriculture biologique


Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.


Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Menu de la semaine

du 29 décembre au 2 janvier

lundi 29

 **Entrée**
Salade Clown

Plat
Filet de cabillaud
Steak haché de veau
 **Galette de lentille**

Garniture
BIO Semoule


Dessert
BIO Fromage
BIO Fruit de saison

Goûter
Pain + confiture
Sirop

mardi 30 

BIO **Entrée**
Salade de riz

Plat
Sauté de haricots
rouges, haricots verts,
carottes et champignons

 **Dessert**
Crème au chocolat

Goûter
Pain + barre chocolat
Sirop

mercredi 31

 **Entrée**
Salade Arc-en-ciel

Plat
 **Boulette de bœuf**
 **Cube de colin sauce**
estragon
 **Boulette végétale**

Garniture
 **Poêlée de légumes**
contenant de la pomme
de terre

Dessert
BIO Fromage
BIO Riz au lait

Goûter
Pain de mie complet,
pâte à tartiner, sirop

jeudi 1^{er}

- Férié -

vendredi 2

Entrée
 **Potages de légumes**
de saison

Plat
 **Rôti de dinde**
 **Dos de colin**
 **Steak végétal**

Garniture
 **Pâtes locales**

Dessert
 **Tarte au citron**

Goûter
Brioche chocolat
Lait
Sirop

LÉGENDE

 produits locaux  repas végétarien  repas du terroir  pâtisserie **BIO** aliment issu de l'agriculture biologique

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de pêche responsable et répond à la loi Égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.