

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 dou dou : céleri - ciboulette - pignons de pin

Salade de la terre : lentilles - tomates - cerfeuil

Salade dinosaure : salade verte - tomates - œufs durs

Salade dou dou : 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 Mimion : tomates - mimolette - pommes de terre - curry

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

Salade Némmot : 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

BIO 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
Brioche
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 8 au 12 septembre

lundi 8

- 📍 Entrée
Salade de haricots verts
- Plat
Cordon bleu
Poissonnette
Cordon bleu végétal
- Garniture
Brisures de choux fleurs persillés
- BIO
Dessert
Flan pâtissier
- Goûter
Pain + barre de chocolat
Sirop

mardi 9

- 📍 Entrée
Carotte râpées
- Plat
Paupiette de veau à l'estragon
Paupiette de saumon
Paupiette végétale
- Garniture
Semoule bio
- BIO
Dessert
Yaourt aux fruits
- Goûter
Cocktail fruits des îles
Sablé Retz
Sirop

mercredi 10

- 📍 Entrée
Salade de tomates
- Plat
Pizza aux fromages
- Garniture
Salade verte
- Dessert
Liégeois chocolat
- Goûter
Pain au chocolat
Verre de lait
Sirop fraise

jeudi 11

- 📍 Entrée
Betteraves râpées
- Plat
Saucisse de volaille
Paupiette de poisson
Saucisse végétale
- Garniture
Lentilles
- Dessert
Fromage
- BIO
Fruits
- Goûter
Pain + confiture
Sirop

vendredi 12

- 📍 Entrée
Salade Doudou
- Plat
Brandade de poisson
Brandade de bœuf
Brandade végétale
- Dessert
Yaourt aromatisé
Salade de fruits
- Goûter
Crêpe Waouh
Fruits
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 15 au 19 septembre

lundi 15

Entrée
Œuf mayonnaise
Plat
Steak haché de veau
Filet de lieu sauce du chef
Steak végétal
Garniture
Pâtes au gruyère
Dessert
Compote de fruit
–
Goûter
Pain + confiture
Sirop

mardi 16

Entrée
Salade d'été
Plat
Cube de saumon
Rissolette de veau sauce du chef
Pané de blé
Garniture
Carottes persillées
Dessert
Crème dessert chocolat
–
Goûter
Pain
Barre de chocolat
Sirop

mercredi 17

BIO Entrée
Pastèque
Plat
Rôti de dinde aux herbes
Poisson aux herbes
Steak végétal
Garniture
Pomme de terre sautée
Dessert
Fromage
Fruit de saison
–
Goûter
Mini-roulé abricot
Lait
Sirop

jeudi 18

BIO Entrée
Melon
Plat
Couscous végétarien et ses légumes
Dessert
Yaourt nature
Clafoutis
–
Goûter
Pain
Pâte à tartiner
Sirop

vendredi 19

Entrée
Nems sauce coco curry
Plat
Sauté porc au miel
Sauté de poisson au miel
Boulettes végétales au miel
Garniture
Nouilles au légumes
Dessert
Ananas frais à la menthe et coco
–
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 22 au 26 septembre

lundi 22

- 📍 Entrée **Concombre**
- Plat **Filet de lieu**
- Escalope de dinde**
- Pané végétale à la crème**
- Garniture **Riz pilaf**
- Dessert **Crème à la vanille**
-
- Goûter **Pain**
- Fromage**
- Sirop**

mardi 23

- 📍 Entrée **Céleri vinaigrette au miel**
- Plat **Tourte aux légumes**
- Garniture **Salade verte**
- Dessert **Fromage**
- Fruit de saison**
-
- Goûter **Brioche chocolat**
- Lait**
- Sirop**

mercredi 24

- 📍 Entrée **Betterave râpées aux pommes**
- Plat **Brochette de porc**
- Brochette de poisson aux poivrons**
- Brochette végétale**
- Garniture **Carottes à la crème**
- Dessert **Compote**
-
- Goûter **Crème Montblanc**
- Sablée Retz**
- Sirop**

jeudi 25

- 📍 Entrée **Salade Coccinelle**
- Plat **Nuggets de poulet**
- Nuggets de poisson**
- Nuggets végétales**
- Garniture **Purée de pomme de terre**
- Dessert **Fromage**
- Fruits**
-
- Goûter **Pain**
- Pâte à tartiner**
- Jus de fruit**

vendredi 26

- 📍 **BIO Entrée Salade de riz**
- Plat **Poisson meunière**
- Steak de soja**
- Garniture **Courgettes**
- Dessert **Gâteau chocolat**
-
- Goûter **Pain**
- Confiture**
- 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 29 septembre au 3 octobre

lundi 29

Entrée
Œuf dur mayonnaise
Plat
Steak haché
Filet de cabillaud
Galette de lentille
Garniture
Semoule sauce tomate
Dessert
BIO Fromage
BIO Fruit de saison
-
Goûter
Pain
Confiture
Sirop

mardi 30

BIO Entrée
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
Brioche 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 BIO 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 BIO 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**
BIO Compote de fruits
- **Goûter Crêpe Waouh**
Fruits
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 13 au 17 octobre

lundi 13

Entrée
Œuf dur mayonnaise
Plat
Fricadelle végétale
Garniture
Blé sauce tomate
Dessert
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
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

BIO Entrée
Salade de tomate
Plat
Paëlla de poisson
Paëlla boulette végétale
Garniture
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

Brioche 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 27 octobre au 31 octobre

lundi 27

- BIO Entrée **Terrine de légumes**
Plat **Poissonnette**
Cordon bleu végétal
Garniture **Pommes noisettes**
Dessert **Yaourt nature**
Fruit de saison
Goûter **Madeleine**
Purée de pommes

mardi 28

- 📍 Plat **Salade de tomates**
Garniture **Salade verte**
Croque fromage
Dessert **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 **Fromage**
Crème chocolat
–
Goûter **Marbré chocolat**
Sirop

jeudi 30

- 📍 Entrée **Betteraves râpées**
Plat **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**
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

- BIO Entrée Maïs et cœur de palmier au basilic
- Plat Escalope viennoise
- Poisson pané
- Escalope végétale
- Garniture Semoule
- Dessert Yaourt aromatisé
- Goûter Madeleine
- Compote

mardi 4

- Entrée Salade Hulk
- Plat Les filaments de Spiderman - Spaghettis sauce fromage
- Dessert Le dessert de Flash - Éclair au chocolat
- Goûter Pain + barre chocolat Jus de fruit

mercredi 5

- BIO Entrée Salade de perles
- Plat Paupiette de veau à l'estragon
- Paupiette de saumon
- Paupiette végétale
- Garniture Petits pois carottes
- Dessert Yaourt aromatisé
- Salade de fruits
- Goûter Marbré chocolat
- Sirop de fraise

jeudi 6

- Entrée Salade concombre tomate mozzarella
- Plat Lasagnes bolognaises
- Lasagnes saumon
- Lasagnes végétales
- Garniture
- Dessert Compote de pomme
- Goûter Moelleux fourré abricot
- Yaourt à boire

vendredi 7

- Entrée Salade Doudou
- Plat Brandade de bœuf
- Brandade végétale
- Garniture
- Dessert Fromage
- Flan pâtissier
- Goûter Pain + confiture
- Sirop de menthe

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

- Entrée
Betteraves au yaourt
- Plat
Crépinette forestière
Crépinette de saumon
sauce forestière
Crépinette végétale
- Garniture
Pâtes
- Dessert
Fromage
Compote de fruits
- Goûter
Pain au lait
Jus de pomme

- Férié -

- Entrée**
Salade verte
- Plat**
Omelette aux fines herbes
- Garniture**
Poêlée de légumes
- Dessert**
Fromage blanc
Riz au lait
- **Goûter**
Pain au chocolat
Verre de lait
Sirop fraise

- Entrée**
Salade Clown
- Plat**
Steak haché
Filet de cabillaud
Galette de lentilles
- Garniture**
Semoule
- Dessert**
Fromage
Tarte aux fruits
- **Goûter**
Pain + confiture
Jus de fruit

- Entrée**
Soupe de potimarron
- Plat**
Rôti de dinde aux champignons
Poisson au herbes
Steak végétal
- Garniture**
Courgettes
- Dessert**
Yaourt aromatisé
Biscuit
- **Goûter**
Crêpe Waouh
Fruits
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 17 au 21 novembre

lundi 17

Entrée
Œuf dur mayonnaise
Plat
Saucisse de volaille
BIO
BIO
✓ BIO
Garniture
Carottes persillées pomme de terre
BIO
BIO
Dessert
Fromage
Fruit de saison
–
Goûter
Pain + confiture
Jus de fruit

mardi 18

Entrée
Courgettes râpés aux fines herbes
Plat
Filet de lieu
Pané végétale à la crème
Garniture
Riz
Dessert
Tropézienne
–
Goûter
Pain
Barre de chocolat
Sirop

mercredi 19

Entrée
Salade de tomates
Plat
Boulette de bœuf
Cube de colin sauce estragon
Boulette végétale
Garniture
Haricots blanc à la tomate
Dessert
Fromage
Mousse au chocolat
–
Goûter
Mini-roulé abricot, lait, Sirop

jeudi 20

Entrée
Navet violet râpé
Plat
Poulet rôti
Émincé de poisson
Aiguillette végétale
Garniture
Pâtes
Dessert
Yaourt coco
Pommes bio
–
Goûter
Pain + pâte à tartiner
Sirop de menthe

vendredi 21 

Entrée
Salade Rigolote
Plat
Tarte aux champignons
Garniture
Salade verte
Dessert
Fromage blanc au miel
–
Goûter
Cocktail de 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 24 au 28 novembre

lundi 24

Entrée
Macédoine mayonnaise
Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
Escalope végétale
Garniture
Petits pois, pommes de terre
Dessert
Yaourt aux fruit
–
Goûter
Pain + fromage
Sirop de menthe

mardi 25

 Entrée
Potage de courgettes
Kiri
 Plat
Crozet au fromage
Garniture
Salade verte
Dessert
Fruit de saison
–
Goûter
Briochettes chocolat
Lait
Sirop de fraise

mercredi 26

 Entrée
Salade Doudou
Plat
Parmentier de poisson
Parmentier végétale
Dessert
Pomme cuite au four au miel
–
Goûter
Crème Montblanc
Sablée Retz
Sirop

jeudi 27

 Entrée
Taboulé à la menthe
Plat
Escalope viennoise
Poisson pané
Escalope végétale
Garniture
Poêlées de légumes
Dessert
Brownie
–
Goûter
Pain + pâte à tartiner
Jus de fruit

vendredi 28

 Entrée
Terrine de tomates mozzarella
Plat
Chili de bœuf
Chili de poisson
Chili végétale
Garniture
Riz de Camargue
Dessert
Fromage
Salade de fruits
–
Goûter
Pain
Confiture
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 1 au 5 décembre

lundi 1

- 📍 Entrée
Salade de haricots verts
- Plat
Cordon bleu
Poissonnette
Cordon bleu végétal
- Garniture
Brisures de choux fleurs persillés avec pommes de terre
- Dessert
Liégeois chocolat
–
Goûter
Pain + confiture
Sirop

mardi 2

- BIO** Entrée
Carottes râpées
- Plat
Sauté de veau à l'estragon
Sauté de poisson
Sauté végétale
- Garniture
Semoule bio
- Dessert
Flan pâtissier
–
Goûter
Pain + barre chocolat
Sirop

mercredi 3

- Entrée
Salade de tomates
- Plat
Tarte aux fromages
- Garniture
Salade verte
- Dessert
Yaourt aux fruits
–
Goûter
Pain de mie complet
Pâte à tartiner
Sirop

jeudi 4

- 📍 Entrée
Carottes râpées du maraîcher
- Plat
Gratin de pommes de terre de nos régions
Gratin au fromage bio
- Garniture
Lentilles
- Dessert
Yaourt Sigy coco
–
Goûter
Pain
Fromage individuel
Sirop

vendredi 5

- 📍 Entrée
Salade Violette
- Plat
Brandade de poisson
Brandade de bœuf
Brandade végétale
- Dessert
Yaourt aromatisé
Salade de fruits
–
Goûter
Pain + confiture
Sirop de menthe

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 8 au 12 décembre

lundi 8

- Entrée
Œuf mayonnaise
- Plat
Steak haché de veau
Filet de lieu sauce du chef
Steak végétal
- Garniture
Pâte au gruyère
- Dessert
Compote de fruit
–
Goûter
Pain + barre de chocolat
Sirop

mardi 9

- Entrée
Potages de légumes de saison
- Plat
Pavé de saumon
Rissolette de veau sauce du chef
Pané de blé
- Garniture
Carottes persillées
- Dessert
Fromage Liégeois vanille
–
Goûter
Cocktail fruits des îles
Sablé Retz, sirop

mercredi 10

- Entrée
Betteraves râpées
- Plat
Rôti de dinde aux herbes
Poisson aux herbes
Steak végétal
- Garniture
Pommes de terre sautées
- Dessert
Yaourt aromatisé
–
Goûter
Pain au chocolat
Verre de lait
Sirop

jeudi 11 

- Entrée
Pomelos en quartier
- Plat
Couscous végétarien et ses légumes
- Dessert
Yaourt nature
Clafoutis
–
Goûter
Pain
Confiture
Sirop

vendredi 12

- Entrée
Salade Fiesta
- Plat
Émincé de volaille au curry
Poêlée de poisson
Émincé végétale
- Garniture
Blé
- Dessert
Fromage
Fruit de saison
–
Goûter
Crêpe Waouh
Fruits
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 15 au 19 décembre

lundi 15

- Entrée
Tartinade
- Plat
Filet de lieu
Escalope de dinde
Pané végétal à la crème
- Garniture
Poêlée de légumes
- Dessert
Crème au café
-
- Goûter
Pain + confiture
Sirop

mardi 16

- Entrée
Salade qui pince
- Plat
Tourte aux légumes
- Garniture
Salade verte
- Dessert
Fromage
Fruit de saison
-
- Goûter
Pain + barre de chocolat
Sirop

mercredi 17

- Entrée
Betteraves râpées
- Plat
Brochette de porc
Brochette de poisson aux poivrons
Brochette végétale
- Garniture
Carottes à la crème
- Dessert
Compote
-
- Goûter
Mini-roulé abricot
Lait
Sirop

jeudi 18

- Entrée
Salade de perle de Noël (potiron, marron, maïs, tomate)
- Plat
Ballottine de poulet au cidre
Saumon farci
Crumble de butternut
- Garniture
Gratin dauphinois
- Dessert
Bûchette de Noël
-
- Goûter
Clémentine et chocolat

vendredi 20

- BIO Entrée
Salade de riz
- Plat
Poisson meunière
Steak de veau
Steak de soja
- Garniture
Courgette
- Dessert
Gâteau chocolat
-
- 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 22 au 26 décembre

lundi 22

- Entrée
Macédoine mayonnaise
- Plat
Escalope viennoise
- Poisson pané
- Escalope végétale
- Garniture
Petits pois
- Dessert
- Fruits de saison**
-
- Goûter
- Pain**
- Fromage**
- Sirop**

mardi 23

- Entrée
Duo d'ange
- Plat
Rôti de porc aux herbes
- Poisson au herbes
- Steak végétal
- Garniture
Gratin de courgettes contenant des pommes de terre
- Dessert
Yaourt aromatisé
-
- Goûter
- Brioche chocolat**
- Lait
- Sirop**

mercredi 24

- Entrée
Potages de légumes de saison
- Plat
Brochette de bœuf
- Cube de colin sauce estragon
- Brochette végétale
- Garniture
Pâtes
- Dessert
Fromage blanc Quatre-quart
-
- Goûter
- Crème Montblanc, sablé Retz, sirop**

jeudi 25

- Férié -

vendredi 26

- Entrée
Salade Tricolore
- Plat
- Tourte brocolis et pommes de terre**
- Dessert
- Yaourt aromatisé**
- Fruit de saison**
-
- Goûter
- Pain**
- Confiture**
- 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 29 décembre au 2 janvier

lundi 29

mardi 30

mercredi 31

jeudi 1^{er}

vendredi 2

- Entrée
Salade Clown
- Plat
Filet de cabillaud
Steak haché de veau
Galette de lentille
- Garniture
Semoule
- Dessert
Fromage
Fruit de saison
- Goûter
Pain + confiture
Sirop

- BIO** Entrée
Salade de riz
- Plat
Sauté de haricots rouges, haricots verts, carottes et champignons
- Dessert
Crème au chocolat
-
- Goûter
Pain + barre chocolat
Sirop

- 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
Fromage
Riz au lait
- Goûter
Pain de mie complet, pâte à tartiner, sirop

- Férié -

- 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.