



SEMAINE DU 1ER AU 05 AVRIL 2024

lundi



jeudi

- Tomates mozarella *bio*
- Salade marco polo
- Pamplemousse *bio*
- Pizza
- Salade verte *bio*
- Produit laitier *bio*
- Tranche napolitaine / Fruit



mardi

- Salade du pêcheur
- Salade piémontaise
- Pamplemousse *bio*
- Poisson meunière



- Haricots verts *bio*
- Produit laitier *bio*
- Entremet / Fruit *bio*

vendredi

- Betteraves *bio*
- Salade bernoise / pommes de terre
- Pamplemousse *bio*
- Omelette *bio*
- Ratatouille
- Produit laitier *bio*
- Fruit de saison *bio*



Sous réserve de changement en cas de problème de livraison

Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).



SEMAINE DU 08 AU 12 AVRIL 2024

lundi

Repas végétarien

- Carottes rapées *bio*
- Radis *bio*
- Pamplemousse *bio*



- Dahl lentilles corail
- Riz
- Produit laitier
- Pommes au four

mardi

- Salade coleslaw
- Salade de tomates
- Pamplemousse
- Echine de porc sauce moutarde



- Frites
- Produit laitier
- Fruit de saison

jeudi

- Salade gévaudan
- Salade niçoise
- Pamplemousse
- Blanquette de poisson
- Poêlée de légumes
- Produit laitier



- Muffin maison / Fruit

vendredi

- Salade fraîcheur
- Œuf mimosa
- Pamplemousse
- Steak haché
- Petits pois carottes
- Produit laitier



- Fruit de saison

Sous réserve de changement en cas de problème de livraison

Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).



SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL 2024

lundi

- Taboulé
- Concombres à la crème *bio*
- Pamplemousse *bio*
- Poulet basquaise



- Duo de courgettes

- Produit laitier *bio*

- Compote / Fruit *bio*

mardi

- Charcuterie
- Carottes rapées *bio*
- Pamplemousse *bio*



- Brandade de poisson

- Salade verte *bio*

- Mousse de fruits / Fruit *bio*

jeudi

Menu Renaissance

- Salade de choux *bio*
- Salade champignons à la crème
- Pamplemousse *bio*
- Volaille sauce forestière



- Ecrasé de panais

- Produit laitier *bio*

- Choux crème St Honoré / fruits

vendredi

- Betteraves *bio*
- Salade de printemps

- Pamplemousse *bio*



- Raviolis *bio*

- Produit laitier *bio*

- Chocolat liégeois / Fruit *bio*

Sous réserve de changement en cas de problème de livraison

Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).









SEMAINE DU 06 AU 10 MAI 2024

lundi




Repas Loire Atlantique



- Salade de mâche *bio* 
- Salade atlantique
- Pamplemousse *bio* 
- Poisson beurre blanc



- Riz *bio* 
- Fromage / Yaourt de nos fermes *bio* 
- Glace / galettes au beurre

mardi

- Tomates mozarella *bio* 
- Houmous 
- Pamplemousse *bio* 
- Saucisse
- Frites

- Produit laitier *bio* 
- Fruit de saison *bio* 

jeudi

Fermeture

Pont de l'Ascension



Sous réserve de changement en cas de problème de livraison

Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).

Le Gestionnaire,
Stéphane BRUNEAU



Le Principal
Eric Thirionet



SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024

lundi

- Salade coleslaw *bio*
- Salade céleri branche *bio*
- Pamplemousse *bio*
- Brochette de bœuf *bio*
- Ratatouille *bio*
- Produit laitier *bio*



- Poire Belle Hélène
- Fruit *bio*

mardi

Repas Végétarien

- Salade bulgare
- Salade grecque
- Pamplemousse *bio*
- Tartiflette aux champignons *bio*



- Produit laitier *bio*
- Fruit de saison *bio*

jeudi

Repas Marocain

- Salade marocaine
- Carottes aux agrumes *bio*
- Pamplemousse *bio*
- Tajine poulet au citron
- Légumes
- Produit laitier *bio*
- Cake marocain à l'orange / Fruit



vendredi

- Charcuterie
- Chèvre chaud *bio*
- Pamplemousse *bio*
- Poisson bisque de homard
- Jardinière de légumes
- Produit laitier *bio*
- Mousse chocolat / Fruit *bio*



Sous réserve de changement en cas de problème de livraison
Menus conformes au programme national nutrition santé (PNNS).

