




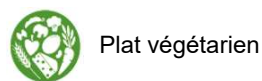
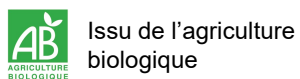
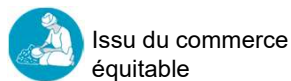













Menus de la Semaine du 26 au 30 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave vinaigrette Carottes râpées</p>	<p>Oeufs dur mayonnaise Salade de pâtes</p>		<p>Salade de maïs au thon Salade de crudités</p>	<p>Crêpe fromage Pizza Reine</p>
<p>Hache de veau au jus</p>	<p> Couscous végétarien</p>	<p></p>	<p>Jambon blanc </p>	<p>Colin, crème basilic </p>
<p>Pâtes</p>			<p>Haricot coco</p>	<p>Brocolis persilles</p>
<p>St nectaire Vache qui rit</p>	<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p>		<p>Petit filou Cantafrais</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Donut's</p>		<p>Tarte aux pommes Crème pêche et fruits rouges</p> <p></p>	<p>Compote de pomme Compote tutti fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 03 au 07 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Tomates et oignons rouges Carottes râpées	 Salade de pâtes aux basilic Taboulé aux légumes		 Coleslaw Concombre, façon tzatziki	 Pâté de volaille, cornichons Mortadelle, cornichons
 Boulette de bœuf sauce Barbecue	 Croustillant au fromage		 Aiguillettes de volaille, Tex Mex	 Blanquette de saumon au citron
Pommes rissolés	Purée de carotte au cumin		Semoule / Courgettes persillées	 Riz BIO / Ratatouille
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Emmental St Nectaire sur Pain de campagne		 Yaourt nature sucré Fromage blanc au Miel de St Aignan de Grand Lieu	Fromage frais Rondelé
Fruit de saison au choix	Eclair Chocolat Ile flottante		Compote de pomme Compote pomme/fraise	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



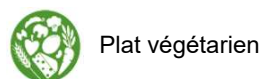
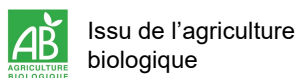
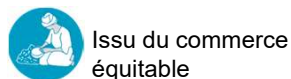
Menus de la Semaine du 10 au 14 Mai 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Crêpes au fromage Crêpes au jambon fromage</p> <p> Saucisse Chipolata</p> <p> Riz Andalou aux petits légumes de saison</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature</p> <p> Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de blé aux tomates Salade lentilles et lardons</p> <p> Haché de poulet </p> <p>Carottes fraîches</p> <p>Mimolette Saint Paulin</p> <p>Mousse au chocolat Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Carottes râpées à l'aneth vinaigrette Concombres vinaigrette</p> <p>Merlu filets portion sauce créole</p> <p>Pdt grenaille</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt sucré</p> <p>Cocktail de fruits au sirop Pêche au sirop</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



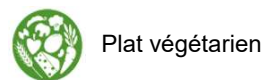
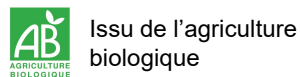
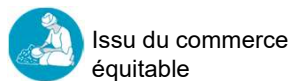
Menus de la Semaine du 17 au 21 Mai 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves vinaigrette Concombre  Hamburger Végétarien Frites Yaourt aromatisé Vache picon Fruit de saison au choix	Salade iceberg et maïs vinaigrette Rillettes de sardine et pain polaire Saucisse de Toulouse  Lentilles et carottes Camembert au four et pain aux céréales Carré Gâteau amandes et miel 		 <div style="background-color: #fce4ec; padding: 10px; transform: rotate(-5deg); border: 1px solid #fce4ec;"> <p>Salade arc en ciel (salade verte, carotte, maïs)</p> <p>Chakalaka au poulet (poulet, haricots blancs, pois chiche, carotte, fèves de soja, ail oignons, gingembre, curry, tomate pelée)</p> <p>Fromage frais sucré Petit filou aromatisé</p> <p>Salade banane mangue et bâtonnet de chocolat </p> </div>	Tomate mozzarella Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette  Poisson pané et citron Pomme de terre vapeur Epinards branche béchamel Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 24 au 28 Mai 2021



LES NOUVELLES RECETTES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Radis beurre</p> <p>Tomate croqu'sel Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p> Croustillant de légumes</p> <p> Penne Bio semi complète</p> <p>Yaourt nature sucé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>MEXIQUE</p> <p></p> <p>Salade de crevettes et surimi au citron Guacamole, tortilla</p> <p> Tacos de bœuf (bœuf, tomate, salade)</p> <p>Salade verte et haricots rouges et maïs</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucé</p> <p>Gâteau Mexicain (Torta de Cielo)</p>	<p>Cake épinard pesto</p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Plat régional Filet de colin au beurre Nantais</p> <p>Risotto aux petits légumes</p> <p>Petit filou Fromage blanc au sucre CE Bio </p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>

sés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique












Plat végétarien



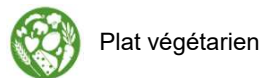
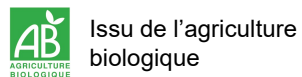
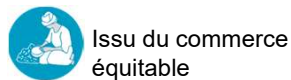
Plat du chef



Menus de la Semaine du 31 au 04 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de boulgour Courgettes râpées </p> <p> Boulette de mouton sauce fromage blanc et menthe Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc sucré Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Macédoine mayonnaise Betterave vinaigrette</p> <p>Lasagne de légumes de saison </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature</p> <p>Compote banane Compote pomme abricot allégé en sucre</p>		<p>Le Miel </p> <p> Tomates Salade iceberg Vinaigrette au miel</p> <p> Tajine de volaille au miel de St Aignan De Grand Lieu Légumes tajine (légumes couscous, raisin sec, abricot, sec tomate, ail, bouillon de légumes) Semoule</p> <p>Camembert Brie</p> <p>Cake au Miel </p>	<p>Salade crudités Pâté de volaille </p> <p>Colin d'Alaska façon bouillabaisse </p> <p>Pommes de terre safranée</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 07 au 11 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates au basilic maïs et chips tortilla</p> <p>Farfalles aux légumes du sud (farfalles, courgette, légumes ratatouille fromage de brebis, emmental, basilic, oignons, béchamel)</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Compote allégé de pomme cassis Compote pomme banane</p>	<p>Melon jaune Concombres vinaigrette</p> <p>Saucisse rougail (saucisse chipolata, tomate pelée, carotte, oignons)</p> <p>Riz</p> <p>Tomme blanche Bûche de lait de mélange</p> <p>Fromage blanc myrtilles Fromage blanc mangue</p>		<p>Menu produits laitiers sous toutes ses formes</p> <p>Dips de carotte sauce fromage blanc</p> <p>Rôti de dinde sauce crémeuse mentholée</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt au lait de Brebis St Nectaire</p> <p>Petit pot de glace vanille Chocolat Crème brûlée</p>	<p>Salade de blé vinaigrette Taboulé</p> <p>Poisson meunière ketchup de pomme du chef</p> <p>Epinard branches</p> <p>Fromage blanc au sucre CE Bio Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique








Plat végétarien



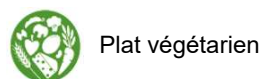
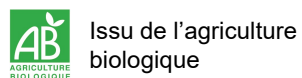
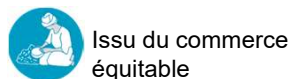
Plat du chef











Menus de la Du 14 au 18 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine sauce citronnelle Salade cœur de palmier</p> <p> Sauté de porc sauce Esterel (tomate pelée, poivron, olive noire, huile de tournesol)</p> <p>Frites</p> <p>Petit cotentin Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Friand au fromage Accras de morue et salade</p> <p> Steak haché de Bœuf</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais sucré Fromage blanc sucre Bio CE  </p> <p>Liégeois chocolat Liégeois vanille</p>		<p>Salade de pâtes et légumes grillés Courgette râpée</p> <p> Clafoutis carottes pommes de terre mozzarella</p> <p>Salade verte aux tomates et oignons rouges</p> <p>Petit filou Yaourt nature et sucré</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Tomate vinaigrette Radis beurre</p> <p>Merlu portion filet sauce vierge</p> <p>Purée de légumes (carottes, haricots verts)</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

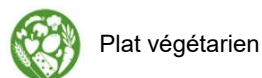
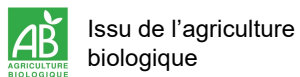
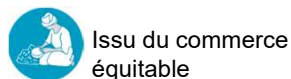
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









Menus de la Du 21 au 25 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Melon jaune Pastèque</p> <p> Dahl de lentilles et riz Bio</p> <p> Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Ile flottante Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade grecque (concombre, fromage de brebis, oignon, olive noire, tomate) Concombre vinaigrette</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier Petit frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p> Tomates vinaigrette Rillettes de sardine et céleri</p> <p> Sauté de veau marengo sauce tomate basilic</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Fromage fondu carré Vache qui rit</p> <p>Clafoutis aux myrtilles </p>	<p>Œufs durs mayonnaise Betteraves vinaigrette </p> <p>Lasagne de saumon/colin et épinards </p> <p>Salade verte aux pignon de pain</p> <p>Yaourt nature et sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 28 Juin au 02 Juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Radis beurre Tomates au basilic</p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, bouillon de volaille, curry, coriandre, carotte, échalote)</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit Fraidou</p>  <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Macédoine mayonnaise Gaspacho</p>  <p>Pizza poivrons mozzarella</p> <p>Salade verte/ Tomates/ blé et olives</p> <p>Fromage frais sucré Petit filou</p> <p>Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait</p>		 <p>Batônnnet de surimi Betterave</p>  <p>Boulettes de mouton à la catalane</p>  <p>Farfalles Bio aux légumes du sud</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Compote de pomme Compote pomme/fraise</p>	<p>Menu des vacances</p> <p>Salade coleslaw et oignons frits</p> <p>Poisson pané Sauce ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Rondelé Petit Fromage frais</p> <p>Glaces</p>

Menus proposés s



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE