



Menus du 15 juillet au 09 août 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien Repas Amérique Latine		Menu Végétarien Pique-nique	Repas froid	Menu poisson
Semaine	Entrée	Guacamole & chips Tortillas	* Rilette et cornichon		Salade de pâtes (HVE), concombres, maïs	Duo de salades (PDL)
du	Plat Principal	Chili Mexicain (haricots rouges, oignons, poivrons, maïs, tomates, riz)	Sauté de dinde au curry	Sandwich avocat, fromage frais, tomate, maïs	Rôti de bœuf	Brandade de poisson (pommes de terre, poisson, ail, huile d'olive)
15/07/2024	Garniture		Semoule		Carottes râpées	
au	Produit laitier	Fromage frais	Tomme de Savoie (IGP)	Yaourt à boire	Camembert	
19/07/2024	Dessert	Ananas & glace coco	Nectarine	Compotes de fruit / Biscuit	Pêche	Yaourt nature sucré
S29 / P1	Plat alternatif		* Rillettes de poulet			



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas froid	Menu végétarien	Menu Poisson Pique-nique	Menu végétarien	Repas Europe de l'Est
Semaine	Entrée	Salade de pommes de terre, tomates	Concombre / Féta		Salade (PDL), cœurs de palmier, maïs, vinaigrette	Verrine de betteraves / St Morêt
du	Plat Principal	* Rôti de porc (BBC)	Paëlla de légumes (riz, céréales, tomates, poivrons, petits pois)	Sandwich poisson, mayonnaise, curry, carottes	Œufs durs sauce aurore	Goulash de bœuf
22/07/2024	Garniture	Haricots verts			Tortis	Pommes de terre vapeur / carottes
au	Produit laitier	Tomme catalane (AOP)		Babybel		Bûchette de chèvre
26/07/2024	Dessert	Prunes	Paris-Brest	Banane	Petits suisses aux fruits	Pastèque
S30 / P2	Plat alternatif	* Rôti de bœuf				

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Loire Atlantique. Boulangier : Orvault.

(PDL) Produit d'origine Pays de Loire / (BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine autre que BIO): AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Dans tous les menus : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'andhydride sulfureux et sulfites.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement





		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu poisson Repas froid	Menu Végétarien Pique-nique		Menu végétarien
Semaine	Entrée	Sardines au citron	Melon		Salade de carottes, surimi, ananas	Salade (PDL) aux pommes
du	Plat Principal	Boeuf Bourguinon	Rillettes de poisson blanc	Wraps tomates, fromage frais, poivrons, salade,	Blanquette de veau	Gratin de légumes (Pennes, brunoise de légumes, pois-chiches)
29/07/2024	Garniture	Pommes de terre	Tomates vinaigrette	Chips	Blé	
au	Produit laitier	Cantal jeune (AOP)		Yaourt nature sucré	Brie	Emmental
02/08/2024	Dessert	Pêche	Riz au lait	Nectarine	Tarte pomme	Flan au caramel
S31 / P3	Plat alternatif					



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien	Repas Moyen Orient	Pique-nique	Menu végétarien Repas froid	Menu poisson
Semaine	Entrée	Pastèque	Salade Libanaise (petits pois, tomates, radis, roquette)		Concombre	Macédoine de légumes à la vinaigrette
du	Plat Principal	Crumble de légumes (carottes, courgettes, pommes de terre, céréales, pois chiches, noisettes)	Poulet (LR) citron, olives	Sandwich *jambon, beurre, salade	Riz à l'indienne (riz, lentilles corail, poireaux)	Cœur de merlu Sauce beurre blanc
05/08/2024	Garniture		Semoule			Pommes de terre
au	Produit laitier		Dés de brebis	Gouda	St-Nectaire (AOP)	Entrammes
09/08/2024	Dessert	Fromage blanc abricot	Dattes	Coupelle de fruit / Biscuit	Cornet sorbet fraise	Brugnon
S32 / P4	Plat alternatif			*poulet		

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Loire Atlantique. Boulangier : Orvault.

(PDL) Produit d'origine Pays de Loire / (BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine autre que BIO): AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Dans tous les menus : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'andhydride sulfureux et sulfites.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

