



Menus du 12 août au 6 septembre 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu végétarien</b> <b>Repas froid</b>		<b>Menu végétarien</b> <b>Pique-nique</b>	<b>FERIE</b>	<b>Menu poisson</b>
Semaine	Entrée	Melon	* Saucisson à l'ail			Duo de salades (PDL) vinaigrette
du	Plat Principal	Pâtes à la mexicaine (pâtes, vinaigrette, haricots rouges, maïs, tomates)	Blanquette de dinde	Sandwich avocats, fromage frais, tomates, maïs		Fileté de poisson pané
12/08/2024	Garniture		Boulgour			Purée de pommes de terre
au	Produit laitier		Emmental	Yaourt à boire fraise		
16/08/2024	Dessert	Semoule au lait	Abricots	Compote de fruits / Biscuit		Petits-suisseaux aux fruits
S33 / P1	Plat alternatif		* Jambon de dinde			



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Repas froid</b>	<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu poisson</b> <b>Pique-nique</b>	<b>Menu végétarien</b>	<b>Repas Amérique Latine</b>
Semaine	Entrée	Salade pommes de terre, ciboulette, poivrons	Salade (PDL) dés de mimolette		Salade (PDL) aux croutons	Salade Salsa (tomates cerises, riz, poivrons)
du	Plat Principal	* Rôti de porc (BBC)	Curry de légumes (carottes, courgettes, oignons pois chiche, tomates)	Sandwich thon, mayonnaise, salade, tomates	Tortilla	Empanadas de bœuf (boeuf, tomates, oignons)
19/08/2024	Garniture	Haricots verts vinaigrette	Riz		Ratatouille	Salade verte (PDL)
au	Produit laitier	Cantal jeune (AOP)		Babybel		Mozarella billes
23/08/2024	Dessert	Prunes	Fondant chocolat	Banane	Fromage blanc fraise	Pastèque
S34 / P2	Plat alternatif	* Emincé de 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.

(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'anhydride sulfureux et sulfites, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement





		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Repas Europe de l'est	Menu poisson Repas froid	Menu végétarien Pique-nique	Pique-nique	Menu végétarien Pique-nique
Semaine	Entrée	Caviar d'aubergine	Concombre (PDL) à la ciboulette			
du	Plat Principal	Bœuf Strogonoff	Terrine de poisson blanc (julienne de légumes, œufs, poisson blanc) Sauce blanche	Wrap émincé végétal, fromage frais, carottes	Salade semoule, poulet, maïs, petits-pois / Pain	Sandwich tomates, œufs mimosa, salade verte
26/08/2024	Garniture	Knishes de pommes de terre et oignons		Chips		
au	Produit laitier	Edam			Petits Suisses aux fruits	Yaourt à boire
30/08/2024	Dessert	Pavlova fruits rouges	Crème dessert vanille (HVE)	Yaourt Nature / Abricots	Poire / biscuit	Beignet chocolat-noisette
S35 / P3	Plat alternatif					

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		RENTREE Menu végétarien			Menu végétarien	Menu poisson
Semaine	Entrée	Melon	Salade verte, asperges	Carottes râpées vinaigrette	Duo de salades	Salade, cœur de palmier, maïs, vinaigrette
du	Plat Principal	Galette de haricots rouges	Cordon bleu (dindonneau)	Sauté de veau	Semoule à l'indienne (carottes, poireaux, chou chinois, lentilles corail, raisin)	Fileté de hoki beurre fondu
02/09/2024	Garniture	Gratin de courgettes	Riz façon pilaf	Coquillettes		Purée de pommes de terre
au	Produit laitier		Tomme de savoie (AOP)	Brie	Emmental	St-Nectaire (AOP)
06/09/2024	Dessert	Fromage blanc abricot	Pomme	Salade de poires	Liégeois vanille caramel	Mirabelles
S36 / P4	Plat alternatif					

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.

(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)



Produits laitiers et fruits et légumes frais labélisés SIQO éligibles à l'**Aide Union Européenne à destination des écoles**

Fruits/légumes produits par la ferme maraîchère municipale

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, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

