



Menus du 23 mars au 03 avril 2026



| | | lundi 23 mars | mardi 24 mars | mercredi 25 mars | jeudi 26 mars | vendredi 27 mars |
|-------------------|------------------------|---|----------------------------|--|---|--|
| | | Menu végétarien | | Menu végétarien | | Menu poisson |
| Semaine | Entrée | Salade de radis | * Rosette (LR), cornichons | Carottes râpées vinaigrette | Salade de pommes de terre, poivrons rouges, vinaigrette | Chou blanc râpé, noix |
| du | Plat Principal | Légumes sautés au boulgour (courgettes, poivrons, pois chiches, tomates, oignons, haricots verts) | Blanquette de dinde | Croziflette (crozets, oignons, haricots rouges, champignons) | Rôti de veau, sauce moutarde | Filet de poisson frais sauce bonne femme |
| 23/03/2026 | Garniture | | Semoule | | Poêlée trio de légumes | Riz |
| au | Produit laitier | | Tomme de Savoie (IGP) | | Brie | Carré frais |
| 27/03/2026 | Dessert | Entremet chocolat, quarte-quarts | Clémentines | Yaourt nature sucré | Poire | Compote de pommes |
| S13 / P1 | Plat alternatif | | * Emincé de poulet | | | |

| | | lundi 30 mars | mardi 31 mars | mercredi 01 avril | jeudi 02 avril | vendredi 03 avril |
|-------------------|------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------|-------------------------------|---|
| | | | Menu végétarien | Menu poisson | Menu végétarien | |
| Semaine | Entrée | Tarte aux quatre fromages | Jeunes pouces à lemmantal | Céleri rémoulade | Salade de petits pois et maïs | Potage de légumes Vache qui rit (pommes de terre, carottes, navets) |
| du | Plat Principal | * Jambon braisé | Crumble de légumes (mélange de céréales, patates douces, carottes, pois chiches) | Poisson grillé, crème citronnée | Œufs durs sauce aurore | Curry d'agneau |
| 30/03/2026 | Garniture | Poêlée mitonnée au sel de Guérande | | Blé | Pommes de terre | Courgettes |
| au | Produit laitier | St-Nectaire (AOP) | | | | |
| 03/04/2026 | Dessert | Kiwi | Choco trésor | Petits suisses aux fruits | Fromage blanc à la framboise | Pommes |
| S14 / P2 | Plat alternatif | * Escalope de dinde | | | | |

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)



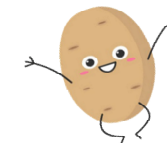
Produits laitiers et fruits et légumes frais labellisés SIQO éligibles à l'**Aide Union Européenne à destination des écoles**

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





Menus du 06 au 17 avril 2026



| | | lundi 06 avril | mardi 07 avril | mercredi 08 avril | jeudi 09 avril | vendredi 10 avril |
|---|------------------------|----------------|---|---|--|--------------------------------------|
| | | FERIE | Menu poisson | Menu végétarien | | Menu végétarien |
| Semaine du 06/04/2026 au 10/04/2026 S15 / P3 | Entrée | | Pomelos  | Semoule aux oignons, pois chiches, poivrons, feta | Maquereau à la moutarde | Salade (PDL), sauce fayonnaise |
| | Plat Principal | | Filet de poisson pané | Lasagnes de légumes (ricotta, épinards) | Burger (steak de veau, oignons, salade, pain) | Gratin (chou-fleur, blé, mozzarella) |
| | Garniture | | Ratatouille | | Patatoes | |
| | Produit laitier | | | | Emmental  | |
| | Dessert | | Riz au lait | Orange | Kiwi  | Tarte bourdaloue |
| Plat alternatif | | | |  | | |

| | | lundi 13 avril | mardi 14 avril | mercredi 15 avril | jeudi 16 avril | vendredi 17 avril |
|---|------------------------|--|------------------------|-----------------------|--|--|
| | | Menu végétarien | | | Menu végétarien | Menu poisson |
| Semaine du 13/04/2026 au 17/04/2026 S16 / P4 | Entrée | Duo de salades | Betteraves vinaigrette | Choux blanc, croûtons | Carottes râpées aux pois chiches grillés | Salade d'asperges |
| | Plat Principal | Tajine de légumes (tomates, carottes, courgettes, pois maraichers) | * Saucisses | Rôti de bœuf | Pizza de polenta (oignons, tomates, champignons, poivrons) | Anneaux d'encornets sauce à l'américaine |
| | Garniture | Boulgour | Lentilles (LR) | Flageolets | | Pépinettes |
| | Produit laitier | | Cantal jeune (AOP) | Bûchette chèvre | Duo mimolette, emmental | Tomme de Savoie IGP |
| | Dessert | Liégeois chocolat | Poire | Oreillons de pêches | Beignets à la framboise | Banane |
| Plat alternatif | | * Galopin de veau | | | | |

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

