

**Menus du 20 avril au 01 mai 2026**




	<b>lundi 20 avril</b>	<b>mardi 21 avril</b>	<b>mercredi 22 avril</b>	<b>jeudi 23 avril</b>	<b>vendredi 24 avril</b>	
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu poisson</i>	
<b>Semaine</b>	<b>Entrée</b>	Concombres à la crème & menthe	Mousse de canard	Salade aux croûtons	* Crêpes jambon-fromage	Carottes à la vinaigrette
<b>du</b>	<b>Plat Principal</b>	Lasagnes de légumes (pâtes, égrené, tomates, champignons)	Poulet Yassa	Hachis végétal (purée de pommes de terre, carottes, lentilles)	Emincé de bœuf	Cœur de merlu au beurre blanc
<b>20/04/2026</b>	<b>Garniture</b>		Riz pilaf		Brocolis	Blé
<b>au</b>	<b>Produit laitier</b>		Saint-Paulin		Brie	Kiri
<b>24/04/2026</b>	<b>Dessert</b>	Petits Suisses aux fruits, cigarette	Kiwi	Yaourt aux fruits mixés	Banane	Ananas au sirop
<b>S17 / P1</b>	<b>Plat alternatif</b>				* Crêpes aux champignons	



	<b>lundi 27 avril</b>	<b>mardi 28 avril</b>	<b>mercredi 29 avril</b>	<b>jeudi 30 avril</b>	<b>vendredi 01 mai</b>
		<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu poisson</i>	<i>Menu végétarien</i>	<b>FERIE</b>
<b>Semaine</b>	<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre, poivrons	Salade mexicaine (tomates, haricots rouges, maïs, olives, feta)	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmier, vinaigrette
<b>du</b>	<b>Plat Principal</b>	* Sauté de porc, crème curry	Couscous (semoule, navets, carottes, courgettes, céleri branche)	Filet de hoki sauce vermeille	Omelette
<b>27/04/2026</b>	<b>Garniture</b>	Poêlée parisienne (haricots verts, champignons, carottes, oignons)		Boulgour	Riz espagnol (tomates, poivrons, oignons)
<b>au</b>	<b>Produit laitier</b>	Tomme noire (IGP)			
<b>01/05/2026</b>	<b>Dessert</b>	Pommes	Eclair au chocolat	Yaourt nature sucré	Liégeoise vanille/caramel
<b>S18 / P2</b>	<b>Plat alternatif</b>	* Steak 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 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 04 au 15 mai 2026




		lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
			<i>Menu poisson</i>	<i>Menu végétarien</i>		<b>FERIE</b>
<b>Semaine</b>	<b>Entrée</b>	Betteraves cuites, vinaigrette	Salade de <b>choux-raves</b>	Salade de blé, maïs, petits pois, vinaigrette	Cœufs mayonnaise	
<b>du</b>	<b>Plat Principal</b>	Tajine d'agneau	Filet de colin grillé	Gratin de légumes (choux-fleurs, béchamel d'haricots blancs, carottes)	Pâtes bolognaises (pâtes, tomates concassées, égréné de bœuf, gouda)	
<b>04/05/2026</b>	<b>Garniture</b>	Céréales gourmandes	Ratatouille		Salade verte, vinaigrette	
<b>au</b>	<b>Produit laitier</b>	Camembert 		Emmental		
<b>08/05/2026</b>	<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat	Riz au lait	Poire	Orange 	
<b>S19 / P3</b>	<b>Plat alternatif</b>					

		lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
		<i>Menu Végétarien</i> <b>Menus EUROPE</b> 			<b>FERIE</b>	<b>Non travaillé</b>
<b>Semaine</b>	<b>Entrée</b>	Salade <b>crétoise</b> (tomates, concombres, olives noires, poivrons jaunes)	Salade (PDL) d'asperges	Salade de <b>radis</b>		
<b>du</b>	<b>Plat Principal</b>	Gratin à la <b>portugaise</b> (égréné, courgettes, ail, oignons, huile d'olive et coriandre)	* Poitrine fumée	Rôti de veau		
<b>11/05/2026</b>	<b>Garniture</b>		Haricots blancs, tomates	Blé		
<b>au</b>	<b>Produit laitier</b>		Cantal jeune (AOP) 	Vache qui rit		
<b>15/05/2026</b>	<b>Dessert</b>	Tiramisu <b>italien</b>	Fraises 	Compote de pommes		
<b>S20 / P4</b>	<b>Plat alternatif</b>		* 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. Boulangers : 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

