

Menus du 18 mai au 29 mai 2026



		lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
		<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu végétarien</i>	Journée mondiale de la diversité culturelle	<i>Menu poisson</i>
Semaine du 18/05/2026 au 22/05/2026 S21 / P1	Entrée	Céleri rémoulade	* Terrine de campagne	Endives aux pommes	Kartoffelsalat allemande (salade pommes de terre, cornichons, oignons rouges, ciboulette)	Salade verte, emmental
	Plat Principal	Galette de pois chiches	Escalope de poulet (LR) forestière	Riz mexicain (haricots rouges, brunoise de légumes, tomates, maïs)	Sauté d'agneau à la sicilienne (thym, citron)	Blanquette de la mer
	Garniture	Tombée de chou pointu	Pâtes torti		Carottes, panais et pois gourmands	Boullgour
	Produit laitier		Tomme de Savoie IGP 		Édam hollandais 	
	Dessert	Fromage blanc / Palets bretons 	Poire 	Yaourt aux fruits	Salade de fruits californienne (pêche, ananas, melon, raisin, mangue)	Compote pomme/fraise
	Plat alternatif		* Salade d'œufs			



		lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
			<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu poisson</i>	<i>Menu végétarien</i>	
Semaine du 25/05/2026 au 29/05/2026 S22 / P2	Entrée		Concombres, feta	Pastèque	Macédoine de légumes	Salade de pépinettes, maïs, poivrons
	Plat Principal		Gratin de légumes (pois maraîchers, céréales méditerranéennes, courgettes)	Anneaux d'encornets, sauce tomate	Cœufs durs, sauce aurore	Bœuf (LR)
	Garniture			Blé	Pommes de terre vapeur	Carottes
	Produit laitier					Brie 
	Dessert		Beignet chocolat-noisette	Flan caramel	Liégeois au chocolat	Nectarine 
	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.

(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'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



Menus du 01 au 12 juin 2026



		lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
			<i>Menu poisson</i> Menus des enfants	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu végétarien</i>
Semaine du 01/06/2026 au 05/06/2026 S23 / P3	Entrée	Salade de courgettes au cumin	Melon jaune	Taboulé de petits pois, maïs	Maquereau à la moutarde	Chou chinois, poivrons, vinaigrette
	Plat Principal	Sauté de veau oriental	Brandade de poisson (pommes de terre, huile d'olive, poisson blanc, ail)	Tarte fine aux légumes du soleil	Lasagnes au bœuf	Crumble de légumes (céréales, oignons, pois chiches, poivrons, carottes)
	Garniture	Haricots verts			Salade verte	
	Produit laitier		Camembert 	Chèvre	Emmental 	Cantal jeune (AOP) 
	Dessert	Semoule au lait	Sorbet tropical	Pêche	Pomme 	Gâteau basque
Plat alternatif						

		lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
		<i>Menu végétarien</i>			<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu poisson</i>
Semaine du 08/06/2026 au 12/06/2026 S24 / P4	Entrée	Salade de tomates	Salade d'asperges	Pamplemousse rose	Pastèque 	Betteraves vinaigrette
	Plat Principal	Torsades aux pois chiches, sauce andalouse (poivrons, courgettes, tomates, carottes)	Hachis parmentier de canard	Sauté d'agneau	Tortilla végétale (égrénée, tomates, carottes, chou pak-choi)	Poisson frais, beurre blanc
	Garniture			Flageolets		Riz
	Produit laitier		Fleurs d'Anjou 	Kiri crème	Cheddar	St-Nectaire 
	Dessert	Petit-suisse aux fruits	Cerises 	Cocktail de fruits	Crème au chocolat	Abricots 
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.

(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'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

