

| lundi 2 novembre | |
|---|----------|
| Friand au fromage | |
| Chou blanc | ravigote |
| Mâche aux croûtons | |
| Salade verte ** | |
| Végé Balls sauce champignons | |
| Mélange de céréales gourmandes aux petits légumes | |
| Carottes au jus | |
| Céréales gourmandes | |
| Assortiment fromage ou laitage | |
| Clémentines | |
| Poire | |
| Fromage blanc au miel | |

| mardi 3 novembre | |
|--------------------------------|------------|
| Potage de légumes | |
| Coleslaw | |
| Tomates aux fines herbes | |
| Salade verte ** | |
| Rougail Saucisse | |
| Émincé de boeuf | au paprika |
| Riz | |
| Blettes persillées | |
| Assortiment fromage ou laitage | |
| Yaourt nature sucré | |
| Orange | |
| Compote de fruits d'automne | |

jeudi 5 novembre

Repas Alsacien

| vendredi 6 novembre | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Salade d'oeufs durs | et pommes de terres |
| Endives aux noix | |
| Concombres à la crème de ciboulette | |
| Salade verte ** | |
| Marée du jour sauce citron | |
| Hachis Parmentier | |
| Épinards | |
| Purée de p. de terre | |
| Assortiment fromage ou laitage | |
| Pomme | |
| Cocktail de fruits | |
| Entremets chocolat | |

Légende :

- Produit local**
- Produit bio**
- Produit labellisé**
- Menu Végétarien***
- Viande française**
- Choix des Maternelles**
- ** Salad ou Dessert Bar**

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Nos Producteurs Locaux

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44) Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44) Porci mauges - BEAUPREALI (49) SDA Volailles - ANCENIS (44) | <ul style="list-style-type: none"> Ferme de Sergogne - FROSSAY (44) Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44) |
|---|---|

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

| lundi 9 novembre |
|------------------------------------|
| Carottes râpées à la pomme |
| Salade Iceberg aux maïs |
| Tortis aux poivrons |
| Salade verte ** |
| Filet de colin en crumble d'herbes |
| Sauté de porc à la dijonnaise |
| Semoule au jus |
| Haricots verts sautés à l'ail |
| Assortiment fromage ou laitage |
| Crème dessert à la vanille |
| Banane |
| Compote de poires |

| mardi 10 novembre |
|--------------------------------|
| Salade de blé au thon |
| Concombres au yaourt |
| Velouté de légumes |
| Salade verte ** |
| Jambon braisé au miel |
| Epaule de veau rôtie |
| Printanière de légumes |
| Haricots blancs |
| Assortiment fromage ou laitage |
| Clémentine |
| Salade de fruits |
| Riz au lait (lait BBC) |

| jeudi 12 novembre |
|-----------------------------------|
| Velouté de légumes |
| Champignons à l'ail |
| Betteraves râpées vinaigrette |
| Salade verte ** |
| Omelette |
| Penne au pistou de légumes |
| Courgettes rôties |
| Penne |
| Assortiment fromage ou laitage |
| Gâteau marbré |
| Raisins |
| Panna cotta au coulis (lait BBC) |

| vendredi 13 novembre |
|--------------------------------|
| Céleri en vinaigrette au miel |
| Mâche aux croûtons |
| Taboulé oriental |
| Salade verte** |
| Sauté de boeuf façon tex-mex |
| Marée du jour sauce tomate |
| Potatoes |
| Panais rôtis |
| Assortiment fromage ou laitage |
| Poire au sirop |
| Pomme |
| Mousse caramel (lait BBC) |

Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien*



Viande française

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

** Salad ou Dessert Bar



Nos Producteurs Locaux



GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Porci mauges - BEAUPREALI (49)



Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)






SDA Volailles - ANCENIS (44)



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

| lundi 16 novembre | mardi 17 novembre | jeudi 19 novembre  | vendredi 20 novembre |
|---|--|---|--|
| Velouté de courgettes à la vache qui rit | Salade de pâtes tricolores au maïs | Tomates vinaigrette | Carottes râpées  au citron |
| Coleslaw  | Concombres à la crème | Courgettes râpées au paprika | Endives aux raisins |
| Batavia aux dés de jambon | Velouté de potimarron | Velouté de légumes | Rillettes et cornichon |
| Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte** |
| Aiguillettes de poulet  rôties | Emincé de boeuf  aux petits légumes | Nuggets de blé sauce tomate | Marée du jour sauce matelote |
| Brandade de poisson | Merguez | Dhal de lentilles | Emincé de dinde  à la forestière |
| Purée de pommes de terre | Carottes au jus | Haricots beurre | Pommes vapeur |
| Brocolis | Boulgour | Riz  | Fenouil à la tomate |
| Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage |
| Liégeois au chocolat | Poire | Clémentines | Flan pâtissier aux raisins |
| Orange | Salade de fruits frais | Ananas au sirop | Fromage blanc  (BBC)  aux céréales |
| Compote pomme banane | Entremet citron (lait  BBC)  | Mousse au chocolat Maison | Banane |

Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien*



Viande française

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

** Salad ou Dessert Bar



Nos Producteurs Locaux



Crèmerie

GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Fruits et légumes

Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Viandes

Porci mauges - BEAUPREALI (49)



Boulangerie

Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



Volailles

SDA Volailles - ANCENIS (44)



Poissons

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

| lundi 23 novembre | mardi 24 novembre | jeudi 26 novembre | vendredi 27 novembre |
|--|--|--------------------------------|---------------------------------------|
| Chou-fleur persillé | Friand au fromage | Coleslaw | Pommes de terre à l'oeuf |
| Céleri rémoulade | Concombres à la ciboulette | Salade d'endives aux pommes | Velouté de butternut |
| Betteraves mimosa | Potage cultivateur | Saucisson à l'ail | Salade du chef |
| Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte** |
| Couscous végétarien | Emincé de porc aux quatre épices | Boeuf Mironton | Marée du jour sauce crevettes |
| Parmentier de légumes | Filet de colin en croûte d'herbes | Saucisse de Toulouse | Haut de cuisse de poulet rôti |
| / | Carottes braisées | Pommes de terre sautées | Épinards |
| / | Coquillettes | Panais rôtis | Riz |
| Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage |
| Fromage blanc (BBC) au miel | Pomme | Compote maison | Raisins |
| Poire | Quetsches au sirop | Orange | Entremets chocolat (lait (BBC) |
| Ananas au sirop | Mousse caramel (lait (BBC) | Yaourt aux fruits (BBC) | Gâteau au yaourt |

Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien*

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Viande française



Choix des Maternelles

** Salad ou Dessert Bar



Nos Producteurs Locaux



GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Porci mauges - BEAUPREALI (49)



Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.



| lundi 30 novembre | mardi 1 décembre | jeudi 3 décembre | vendredi 4 décembre |
|--------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------|
| Pâté de foie | Macédoine mayonnaise | Carottes râpées Bto aux raisins | Rillettes de merlu |
| Velouté de légumes | Chou rouge Bto aux noix | Velouté de poireaux | Concombres vinaigrette |
| Tomates vinaigrette | Crème de potimarron | Quiche au fromage | Panais râpé |
| Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte** |
| Émincé de dinde au curry | Omelette Bto aux herbes | Chipolatas | Marée du jour aux champignons |
| Rôti de boeuf au jus | Lasagnes végétarienne | Escalope de poulet à la crème | Blanquette de veau |
| Haricots verts persillés | Tortis Bto | Frites | Chou-fleur rôti |
| Boulgour | Julienne de légumes | Céleri braisé | Riz Bto pilaf |
| Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage |
| Yaourt aux fruits BBC | Salade de fruits | Poire au sirop | Pudding aux raisins |
| Banane | Kiwi | Raisins | Pomme |
| Compote pomme cassis | Flan nappé caramel | Entremets vanille (lait BBC) | Carpaccio d'ananas |

Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien*



Viande française

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

** Salad ou Dessert Bar



Nos Producteurs Locaux



GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Porci mauges - BEAUPREALI (49)



Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Poissons

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.



| lundi 7 décembre | mardi 8 décembre | jeudi 10 décembre | vendredi 11 décembre |
|----------------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------------|
| Duo de carottes et céleri | Clafoutis au fromage | Concombres au paprika | Chou-fleur mimosa |
| Velouté de légumes | Mâche aux noix | Velouté de courgettes à la vache qui rit | Endives aux betteraves |
| Riz aux petits légumes | Chou rouge aux pommes | Pâté de campagne | Potage parmentier |
| Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte ** | Salade verte** |
| Sauté de porc sauce charcutière | Paleron de boeuf braisé | Croq' chèvre épinards | Blancs d'encornets à la sétoise |
| Blanquette de la mer | Aiguillettes de poulet rôties au jus | Riz et Carry de légumes verts | Filet de dinde rôti au jus |
| Purée de p. de terre | Légumes du pot | Épinards | Pommes vapeur |
| Salsifis persillés | Macaronis | Riz | Purée de légumes verts |
| Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage | Assortiment fromage ou laitage |
| Compote de pommes | Raisins | Riz au lait BBC) à la vanille | Pomme |
| Poire | Moelleux au chocolat | Ananas frais | Abricots au sirop |
| Fromage blanc BBC) aux copeaux | Entremets au citron (lait BBC) | Compote de fruits de saison | Crème dessert au chocolat |

Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien*



Viande française



Choix des Maternelles

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

** Salad ou Dessert Bar



Nos Producteurs Locaux



Crèmerie

GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)

Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Fruits et légumes

Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Viandes

Porci mauges - BEAUPREALI (49)



Boulangerie

Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



Volailles

SDA Volailles - ANCENIS (44)



Poissons

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.



| lundi 14 décembre |
|---------------------------------------|
| Velouté de potimarron |
| Cervelas vinaigrette |
| Carottes râpées Bto verdurette |
| Salade verte ** |
| Emincé de boeuf à l'aigre douce |
| Hoki meunière |
| Boulgour |
| Fenouil braisé |
| Assortiment fromage ou laitage |
| Banane |
| Compote pomme ananas |
| Mousse citron |

| mardi 15 décembre | |
|------------------------|--|
| | |
| <h1>Repas de Noël</h1> | |
| | |

| jeudi 17 décembre |
|-----------------------------------|
| Betteraves Bto au cerfeuil |
| Chou blanc Bto au miel |
| Champignons à la crème |
| Salade verte ** |
| Gratin de coquillettes et légumes |
| Risotto aux brocolis |
| / |
| / |
| Assortiment fromage ou laitage |
| Ananas au sirop |
| Poire |
| Panna cotta (lait BBC) |

| vendredi 18 décembre |
|--------------------------------|
| Céliéri rémoulade |
| Potage de légumes |
| Oeuf mayonnaise Bto |
| Salade verte** |
| Curry de poisson |
| Rôti de porc au jus |
| Haricots beurre persillés |
| Semoule Bto |
| Assortiment fromage ou laitage |
| Far breton |
| Yaourt aux fruits |
| Clémentine |

Légende :

- Produit local**
- Produit bio**
- Produit labellisé**
- Menu Végétarien***
- Viande française**
- Choix des Maternelles**
- ** Salad ou Dessert Bar**

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Nos Producteurs Locaux

| | | | |
|-----------|--|-------------------|---|
| Crémier | GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44) | Fruits et légumes | Ferme de Sergogne - FROSSAY (44) |
| Viandes | Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44) | Boulangerie | Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44) |
| Volailles | Porci mauges - BEAUPREALI (49) | Poissons | |
| | SDA Volailles - ANCENIS (44) | | |

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements
 Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.