

lundi 4 janvier	mardi 5 janvier	jeudi 7 janvier	vendredi 8 janvier
<b>Salade de riz  au thon</b>	<b>Concombres à la crème</b>	<b>Coleslaw </b>	<b>Oeuf  mayonnaise</b>
Carottes  râpées au citron	Chou rouge (bio) aux lardons	Endives aux pommes	Batavia aux croûtons
Mâche au bleu	Pâté de  campagne	Velouté de légumes	Céleri  rémoulade
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Emincé de dinde  à la crème</b>	<b>Filet de colin</b>	<b>Palet montagnard</b>	<b>Marée du jour</b>
Steak haché  et ketchup maison	Sauté de veau  aux olives	Parmentier de potiron aux petits légumes	Sauté de boeuf  aux petits légumes
Céleri braisé	Purée de carottes	Coquillettes	Pommes sautées
Lentilles	Mélange de céréales	Potiron rôti	Poireaux à la crème
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Pomme </b>	<b>Fromage blanc   (BBC) aux spéculoos</b>	<b>Poire</b>	<b>Entremet (lait   (BBC) et son biscuit</b>
Eclair au chocolat	Ananas	Salade de fruits	Clémentine
Crème dessert à la vanille	Pêche au sirop	Mousse crunch	Compote de saison

#### 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 - BEAUPREAU (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 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
<b>Carottes  râpées</b>	<b>Pommes de terre  à la ciboulette</b>	<b>Crème Dubarry</b>	<b>Pâté de foie</b>
Radis	Velouté de légumes	Coleslaw	Salade du chef
Salade de pâtes	Concombres à la crème	Batavia aux croûtons	Macédoine
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
<b>Pilons de poulet  à la mexicaine</b>	<b>Emincé de boeuf  aux champignons</b>	<b>Omelette   aux fines herbes</b>	<b>Marée du jour au beurre nantais</b>
Dos de colin en croûte d'herbes	Quiche lorraine	Risotto aux brocolis	Sauté de boeuf  aux poivrons
Frites	Carottes  au jus	Coquillettes	Panais à la tomate
Epinards à la crème	Semoule  au bouillon	Brocolis	Riz
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Pomme </b>	<b>Barre bretonne</b>	<b>Entremet chocolat (lait   (BBC))</b>	<b>Mandarine</b>
Salade de kiwi		Orange	Cocktail de fruits
Yaourt nature   (BBC)		Compote pomme poire	Mousse coco

#### 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 - BEAUPREAU (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 18 janvier
<b>Rillettes de thon et son toast</b>
Céleri <b>Bto</b> rémoulade
Chou-fleur à la polonaise
Salade verte **
<b>Filet de merlu à la crème de poivrons</b>
Sauté de dinde  à la dijonnaise
Purée de Shrek
Boulgour <b>Bto</b>
Assortiment fromage ou laitage
<b>Banane Bto</b>
Compote pomme ananas
Fromage blanc à la vanille

mardi 19 janvier
<b>Crème de petits pois</b>
Chou rouge <b>Bto</b> aux pommes
Concombres à la crème
Salade verte **
<b>Clafoutis aux petits légumes</b>
Gratin de macaronis à la tomate
Macaronis <b>Bto</b>
Brunoise de légumes
Assortiment fromage ou laitage
<b>Entremet vanille (lait   (BBC))</b>
Kiwi
Salade de fruits

jeudi 21 janvier

## REPAS CHINOIS

vendredi 22 janvier
<b>Taboulé (semoule) Bto</b>
Panais râpé
Potage de tomates aux vermicelles
Salade verte **
<b>Marée du jour</b>
Normandin de veau au poivre vert
Fondue de poireaux
Pommes vapeur <b>Bto</b>
Assortiment fromage ou laitage
<b>Clafoutis aux pommes Bto</b>

**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**

Crèmerie	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 - BEAUPREAU (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.

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
<b>Friand au fromage</b>	<b>Potage cultivateur</b>	<b>Concombres à la crème</b>	<b>Oeuf  mayonnaise</b>
Chou blanc  à la graine de moutarde	Coleslaw	Macédoine de légumes	Endives aux noix
Salade de mâche	Coeur de laitue aux poivrons	Salade de pâtes	Velouté de potiron
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Palet végétarien à la mexicaine</b>	<b>Rougail de saucisses</b>	<b>Sauté de veau  façon marengo</b>	<b>Gratin de poisson</b>
Mélange de céréales aux petits légumes	Emincé de boeuf  à la thaï	Haut de cuisse de poulet  rôti au jus	Hachis Parmentier
Carottes  au jus	Riz	Pommes sautées	Epinards à l'ail
Céréales gourmandes	Blettes persillées	Chou-fleur persillé	Purée de p. de terre
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Mandarine</b>	<b>Yaourt aux fruits   (BBC)</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Pomme </b>
Poire	Orange	Ananas au jus	Cocktail de fruits
Fromage blanc   (BBC) au miel	Compote maison	Gâteau moelleux Tutti Frutti	Entremets chocolat (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 - BEAUPREAU (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 1 février
Carottes <b>Bio</b> râpées vinaigrette au miel
Batavia au maïs
Penne <b>Bio</b> aux poivrons confits
Salade verte **
Sauté de boeuf  au paprika
Encornets à la Sétoise
Semoule <b>Bio</b> au bouillon
Haricots verts
Assortiment fromage ou laitage
Crème dessert à la vanille
Banane <b>Bio</b>
Compote de poire

mardi 2 février
Salade de riz <b>Bio</b> au thon
Potage de légumes
Chou blanc <b>Bio</b> aux pommes
Salade verte **
Jambon braisé
Sauté de veau (vuf) à la provençale
Printanière de légumes
Haricots blancs
Assortiment fromage ou laitage
Mandarine
Salade de fruits
Yaourt nature  (BBC)

jeudi 4 février 
Velouté de petits pois
Champignons à la crème
Betteraves <b>Bio</b> vinaigrette
Salade verte **
Omelette <b>Bio</b>  au fromage
Tortis <b>Bio</b> au pistou de légumes
Brocolis
Tortis <b>Bio</b>
Assortiment fromage ou laitage
Gâteau marbré

vendredi 5 février
Céleri <b>Bio</b> aux pommes
Mâche aux croûtons
Taboulé (semoule <b>Bio</b> )
Salade verte **
Marée du jour
Palette de porc braisée
Potatoes
Panais rôti
Assortiment fromage ou laitage
Poire au sirop
Pomme <b>Bio</b>
Mousse caramel

**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**

- GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Crèmerie
- Viandes
- Volailles
- Fruits et légumes
- Boulangerie
- Poissons
- 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 8 février	mardi 9 février	jeudi 11 février	vendredi 12 février
<b>Velouté de légumes</b>	<b>Rillettes et cornichons</b>	<b>Carottes Bio râpées</b>	<b>Pommes de terre Bio au maïs</b>
Coleslaw Bio	Concombres	Betteraves Bio au cerfeuil	Endives aux pommes
Batavia au jambon	Céleri branche aux pommes	Pizza au fromage	Crème de légumes verts
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Aiguillettes de poulet  sauce suprême</b>	<b>Emincé de boeuf  aux haricots rouges</b>	<b>Yellow lentil'balls</b>	<b>Marée du jour</b>
Dos de lieu aux oignons rouges	Merguez	Dhal de lentilles	Emincé de dinde  à la crème
Pâtes papillons Bio	Boulgour Bio	Haricots beurre	Fenouil à la tomate
Petits pois	Purée de carottes	<b>Riz Bio</b>	Pommes vapeur Bio
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Poire</b>	<b>Mandarine</b>	<b>Flan pâtissier (lait   (BBC))</b>
Orange	Salade de fruits	Ananas au sirop	
Compote	Entremet (lait   (BBC) au citron	Mousse au caramel	

#### 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 - BEAUPREAU (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 15 février 	mardi 16 février	jeudi 18 février	vendredi 19 février
<b>Chou-fleur mimosa</b>	<b>Friand au fromage</b>	<b>Coleslaw</b> 	<b>Salade de p. de terre aux oeufs</b>  
Carottes  râpées	Concombre raïta	Velouté de tomates	Potage de légumes
Salade d'endives aux pommes	Céleri  rémoulade	Saucisson à l'ail	Salade du chef
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
<b>Couscous végétarien</b>	<b>Emincé de porc</b>  <b>au jus</b>	<b>Emincé de boeuf</b>  <b>aux oignons</b>	<b>Marée du jour</b>
Parmentier de légumes	Filet de colin aux câpres et oignons rouges	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet  rôti
Semoule 	Carottes 	Ecrasé de pommes de terre (  )	Epinards
Poêlée de saison	Coquillettes 	Panais braisé	Riz  façon pilaf
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Fromage blanc</b>  (lab) (BBC) <b>au miel</b>	<b>Pomme</b> 	<b>Compote maison</b>	<b>Choix</b>
Poire	Quetsches au sirop	Orange	des
Ananas au sirop	Mousse au caramel	Yaourt aux fruits   (BBC)	élèves

**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**

- GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)
- Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Crèmerie
- Viandes
- Volailles
- Fruits et légumes
- Boulangerie
- Poissons
- 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.