

lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Champignons à la crème	Pizza au fromage	Crème de petits pois	Chou blanc au miel
Mâche au maïs	Concombre à la crème	Endives aux noix	Radis beurre
Riz au thon	Batavia aux dés de jambon	Salade coleslaw	Cervelas vinaigrette
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
Sauté de porc au curry	Emincé de boeuf aux olives	Croque chèvre épinards	Marée du jour sauce citron
Filet de colin sauce crème	Escalope de dinde forestière	Haricots rouges à la tomate	Sauté de dinde aux champignons
Haricots blancs à la tomate	Carottes au jus	Epinards	Pommes de terre vapeur
Haricots verts persillés	Pommes de terre sautées	Riz	Brunoise de légumes
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Poire au sirop	Banane 	Fromage blanc (BBC) au spéculoos	Kiwi
Pomme	Gâteau au yaourt	Orange	Compote maison
Crème dessert vanille	Yaourt aux fruits	Cocktail de fruits	Panna cotta au coulis (lait)

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)



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 22 mars
Crème de légumes
Macédoine mayonnaise
Salade verte aux dés d'emmental
Salade verte **
Emincé de boeuf au paprika
Filet de poisson meunière
Frites
Julienne de légumes
Assortiment fromage ou laitage
Banane
Compote pomme/fraise
Fromage blanc (BBC) vanillé

mardi 23 mars
Taboulé
Chou-fleur vinaigrette
Betterave aux pommes
Salade verte **
Omelette ciboulette
Risotto de brocolis
Haricots beurre
Riz
Assortiment fromage ou laitage
Yaourt aux fruits (BBC)
Orange
Pomme

jeudi 25 mars

REPAS À THÈME

La Savoie

vendredi 26 mars
Coeur de palmier et maïs
Duo de choux
Oeufs mayonnaise
Salade verte**
Marée du jour sauce tomate
Sauté de porc au caramel
Ratatouille
Semoule
Assortiment fromage ou laitage
Eclair au chocolat
Yaourt nature (BBC)
Ananas

Légende :

- Produit local**
- Produit labellisé**
- Viande française**
- Choix des Maternelles**

Produit bio

Menu Végétarien*

* 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) | 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 29 mars
Pâtes Bio au thon
Endives aux croûtons
Chou blanc Bio vinaigrette
Salade verte **
Aiguillette de poulet forestière
Sauté de veau marengo
Petits pois au jus
Ecrasé de pommes de terre
Assortiment fromage ou laitage
Pomme Bio
Barre bretonne
Fromage blanc (BBC) et son coulis

mardi 30 mars
Carottes Bio râpées
Betterave Bio vinaigrette
Céleri Bio au curry
Salade verte **
Filet de colin au velouté de citron
Steak haché
Brunoise de légumes
Boulgour Bio
Assortiment fromage ou laitage
Entremet citron (lait) (BBC)
Mandarine
Compote d'abricots

jeudi 1 avril
Batavia aux poivrons
Champignons sauce fromage blanc
Chou-fleur mimosa
Salade verte **
Palet Montagnard sauce fromagère
Parmentier de blé aux légumes
Blé Bio
Carottes à la crème
Assortiment fromage ou laitage
Kiwi
Salade de fruits
Yaourt aux fruits (BBC)

vendredi 2 avril
Radis noir
Mâche aux croûtons
Saucisson à l'ail
Salade verte **
Poisson du jour sauce crevette
Oeuf dur Bio au gratin
Tortis Bio
Epinards à la béchamel
Assortiment fromage ou laitage
Riz au lait (BBC)
Banane
Poire aux sirop

Légende :

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

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



Nos Producteurs Locaux

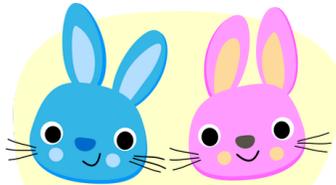
Crémier	GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)	Fruits et légumes	Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
Viandes	Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)	Boulangerie	Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)
Volailles	Porci mauges - BEAUPREAU (49)	Poissons	
	SDA Volailles - ANCENIS (44)		

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 5 avril

Lundi de
Pâques



Joyeuses Pâques !

mardi 6 avril

Pommes de terre et ciboulette

Betteraves vinaigrette

Salade coleslaw

Salade verte **

Emincé de boeuf aux épices

Jambon braisé

Jardinière de légumes

Potatoes

Assortiment fromage ou laitage

Banane

Kiwi

Fromage blanc (BBC) sucré

jeudi 8 avril



Macédoine vinaigrette

Céleri rémoulade

Endive aux croûtons

Salade verte **

Gratin de macaronis aux petits légumes

Omelette

Macaronis

Julienne de légumes

Assortiment fromage ou laitage

Entremet praliné (lait (BBC)

Mandarine

Compote pomme/banane

vendredi 9 avril

Pâté de campagne

Mousse d'avocat

Salade fromagère

Salade verte **

Marée du jour sauce curry

Sauté de boeuf aux carottes

Carottes à la crème

Riz

Assortiment fromage ou laitage

Salade de fruits

Ananas

Yaourt aux fruits des bois (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)

Porci mauges - BEAUPREAU (49)

SDA Volailles - ANCENIS (44)



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 12 avril	mardi 13 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Rillettes de sardine	Chou-fleur persillé	 Carottes Bio râpées	Salade de perles
Champignons aux fines herbes	Endives fromagère	Salade du chef	Céleri Bio aux pommes
Pomelos	Radis	Salade de p. de terre et oeufs Bio 	Chou Blanc Bio aux lardons
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
Dos de colin sauce poireaux	Emincé de boeuf  à la tomate	Flan de légumes	Marée du jour sauce tomate
Escalope de dinde  aux champignons	Sauté de porc  à la moutarde	Céréales gourmandes aux petits légumes	Steak haché  pizzaiolo
Céleri braisé	Purée de pommes de terre maison	Céréales gourmandes	Poêlée de brocolis
Coquillettes Bio	Epinars au jus	Poêlée méridionale	Riz Bio
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Kiwi	Mousse au chocolat maison	Compote de pommes	Far breton
Poire au sirop	Banane Bio	Orange	Salade de fruits frais
Yaourt sucré Bio 	Salade de fruits	Crème dessert chocolat	Pomme Bio

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)



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 19 avril	mardi 20 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Crêpe au fromage	Salade de betteraves aux pommes	Carottes râpées aux raisins	Pommes de terre mimosa
Mâche aux croûtons	Salade du chef	Endive aux dés de jambon	Assortiment de crudités
Radis et beurre	Concombres à la crème	Salade de riz	Salade verte au fromage
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
Végéball' de lentilles corail	Merguez	Sauté de veau printanier	Poisson du jour sauce poivron
Boulgour aux petits légumes	Emincé de boeuf en persillade	Emincé de volaille sauce champignons	Curry de boeuf haché
Brunoise de légumes	Frites	Pommes vapeur	Petits pois au jus
Boulgour	Poêlée de légumes du moment	Blettes à la tomate	Semoule
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Salade de Kiwi	Entremet vanille (lait (BBC))	Yaourt aux fruits (BBC)	Choisis ton dessert
Pomme	Ananas	Orange	Beignet au chocolat
Fromage blanc (BBC) et son coulis	Compote de poires	Abricot au sirop	Tarte aux pommes
			Gâteau basque

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



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)



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.