


















lundi 8 mars	mardi 9 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Pâté de campagne	 Velouté de légumes	Salade du chef	Betteraves Bio vinaigrette
Carottes  râpées vinaigrette	Chou rouge  vinaigrette	Céleri  rémoulade	Endives au bleu
Macédoine mayonnaise	Salade de haricots beurre vinaigrette	Friand au fromage	Rilette de poissons
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
Steak haché 	Quiche aux légumes	Saucisse au jus 	Curry de poisson
Émincé de volaille  aux quatre épices	Végéball' sauce tomate	Haut de cuisse de poulet  rôti	Sauté de veau  marengo
Légumes couscous	Julienne de légumes	Coquillettes 	Fondue de poireaux
Semoule couscous 	Blé 	Céleri braisé	Riz 
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Liégeois vanille	Salade de fruits	Ananas au sirop	Flan pâtissier
Mandarine	Kiwi	Pomme 	Orange
Compote de pommes	Fromage blanc   (BBC) aux copeaux de chocolat	Entremet chocolat (lait   (BBC))	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



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 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
<i>La Savoie</i>

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 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)



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 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 1 avril	vendredi 2 avril
Pâtes Bio au thon	Carottes Bio râpées	Batavia aux poivrons	Radis noir
Endives aux croûtons	Betterave Bio vinaigrette	Champignons sauce fromage blanc	Mâche aux croûtons
Chou blanc Bio vinaigrette	Céleri Bio au curry	Chou-fleur mimosa	Saucisson à l'ail
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
Aiguillette de poulet forestière	Filet de colin au velouté de citron	Palet Montagnard sauce fromagère	Poisson du jour sauce crevette
Sauté de veau marengo	Steak haché	Parmentier de blé aux légumes	Oeuf dur Bio au gratin
Petits pois au jus	Brunoise de légumes	Blé Bio	Tortis Bio
Ecrasé de pommes de terre	Boulgour Bio	Carottes à la crème	Epinards à la béchamel
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Pomme Bio	Entremet citron (lait) (BBC)	Kiwi	Riz au lait (BBC)
Barre bretonne	Mandarine	Salade de fruits	Banane
Fromage blanc (BBC) et son coulis	Compote d'abricots	Yaourt aux fruits (BBC)	Poire aux sirop

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 - BEAUPREAU (49)



Boulangerie

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



Volailles

SDA Volailles - ANCENIS (44)



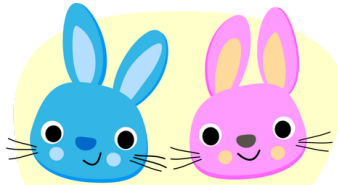
Poissons

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 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

* 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.