

lundi 21 février	mardi 22 février 	jeudi 24 février	vendredi 25 février
<b>Carottes râpées</b>   <b>vinaigrette</b>	<b>Velouté au potiron</b> 	<b>Salade mexicaine</b>	<b>Céleri</b>  <b>rémolade</b>
Chou rouge vinaigrette	Salade de mâche aux noix	Macédoine mayonnaise	Velouté de chou-fleur
Pâté de campagne	Endives à la mimolette	Chou blanc aux pommes 	Demi pomelos
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Bolognaise de boeuf</b> 	<b>Omelette</b>   <b>à la ciboulette</b>	<b>Émincé de boeuf</b>  <b>sauce provençale</b>	<b>Filet de poisson du jour sauce curry</b>
Filet de poisson pané sauce tartare	Végé ball sauce tomate	Normandin de veau	Jambon braisé
Pâtes 	Pommes de terre  	Haricots beurre	Riz 
Poêlée de brocolis	Poêlée de légumes	Boulgour 	Carottes braisées
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Mandarine</b>	<b>Mousse au chocolat du chef</b>	<b>Gâteau au yaourt du chef</b>	<b>Kiwi</b>
Compote pomme banane	Pomme  		Liegeois au chocolat
Yaourt   (BBC) aux vermicelles	Flan à la vanille		Yaourt à la vanille 

**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)
-  Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
-  Quoi de noeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)
-  Porci mauges - BEAUPREAU (49)
-  Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)
-  SDA Volailles - ANCENIS (44)
-  SDA Volailles - ANCENIS (44)
-  Poissons

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

lundi 28 février	mardi 1 mars	jeudi 3 mars 	vendredi 4 mars
<b>Rillettes de porc sur toasts</b>	<b>Coleslaw</b> 	<b>Potage de légumes</b>	<b>Salade verte aux dés de fromage</b>
Salade d'agrumes	Potage de légumes 	Salade d'endives aux pommes	Salade de maïs au surimi
Salade d'avocat	Rillettes de sardines	Betteraves  vinaigrette	Carottes râpées  à l'orange
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Filet de volaille sauce forestière</b>	<b>Boeuf</b>  <b>bourguignon</b>	<b>Gratin de crozets aux petits légumes</b>	<b>Fish and chips sauce tartare</b>
Chipolatas	Quiche au thon (oeuf   )	Curry de légumes et pois chiches au lait de coco	Sauté de poulet  à la provençale
Purée de duo de choux	Céréales gourmandes  "Tipiak"	Riz 	Frites
Spaghetti 	Salade verte 	Épinards  béchamel	Haricots beurre persillés
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Banane</b> 	<b>Beignet au chocolat</b>	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Kiwi</b> 
Yaourt   (BBC) aux spéculoos		Pomme  	Compote de fruits
Fruit au sirop		Cake aux pommes du chef	Petits suisses

#### 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

lundi 7 mars
<b>Chou chinois aux dès de fromage</b>
Salade de pomme de terre thon
Saucisson à l'ail
Salade verte **
<b>Gratin de blé et lentilles aux légumes</b>
Risotto aux brocolis
Boulgour
Poêlée de légumes
Assortiment fromage ou laitage
<b>Compote de pêche</b>
Clémentines
Fromage blanc   (BBC) au miel

mardi 8 mars
<b>REPAS DÉCOUVERTE</b>
<b>La Normandie</b>

jeudi 10 mars
<b>Carottes râpées  vinaigrette</b>
Céleri rémoulade
Salade de riz
Salade verte **
<b>Tartiflette (p. de terre  )</b>
Escalope de volaille
Salade verte
Pommes vapeur
Assortiment fromage ou laitage
<b>Mandarine</b>
Yaourt aromatisé   (BBC)
Mousse citron

vendredi 11 mars
<b>Quiche de saison (oeufs  )</b>
Velouté de tomate aux vermicelles
Pâté végétal et toast
Salade verte **
<b>Pêche du jour sauce citronnée</b>
Émincé de porc  aux sésames
Ecrasé de brocolis
Blé
Assortiment fromage ou laitage
<b>Ananas frais</b>
Compote pomme vanille
Semoule au caramel

**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

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<b>Salade de boulgour aux petits légumes</b>	<b>Salade verte et endives à la mimolette</b>	<b>Potage de légumes</b>	<b>Céleri  aux pommes loc vinaigrette</b>
Salade de mâche et féta	Crêpe au fromage	Carottes râpées  au citron	Chou blanc mayonnaise
Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise	Salade d'avocat au thon	Betteraves  et fromage frais
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Sauté de porc miel moutarde</b>	<b>Dahl de lentilles corails</b>	<b>Goulash de boeuf </b>	<b>Filet de poisson meunière  (MSC) au citron</b>
Omelette   au fromage	Tortillas végétarienne façon chili	Aiguillettes de volaille  au thym	Émincé de porc sauce curry
Carottes braisées	Riz	Pâtes	Haricots verts
Semoule complète	Chou-fleur rôti	Julienne de légumes	Pommes de terre au paprika
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Pomme  </b>	<b>Crème dessert au chocolat</b>	<b>Orange </b>	<b>Tarte alsacienne aux poires (oeufs  )</b>
Liégeois vanille	Banane	Semoule au lait du chef	
Fromage blanc   (BBC) aux smarties	Mousse noix de coco	Petits suisses aux fruits	

**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)
- Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars 	vendredi 25 mars
<b>Pâté de campagne et cornichons</b>	<b>Chou chinois vinaigrette</b>	<b>Coleslaw</b> 	<b>Betteraves</b>  vinaigrette
Chou rouge aux lardons	Salade de pâtes au pesto	Carottes râpées 	Salade verte aux croûtons
Poireaux vinaigrette	Quiche aux légumes (oeufs   )	Mousse d'artichaut et chorizo	Friand
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Couscous poulet</b>  (Label Rouge)	<b>Rôti de boeuf</b>  au jus	<b>Quiche aux légumes (oeufs</b>   )	<b>Filet de lieu à la bordelaise</b>
Sauté de porc aux abricots	Filet de poisson au beurre blanc	Croque chèvre épinard	Blanquette de volaille
Semoule complète 	Flageolets	Salade verte	Poêlée de légumes de saison
Légumes couscous	Haricots verts 	Pâtes 	Boulgour 
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Mandarine</b>	<b>Petits suisses aux fruits</b>	<b>Riz au lait au coulis</b>	<b>Banane</b> 
Gâteau au citron du chef	Orange 	Kiwi 	Ananas au caramel
Yaourt nature sucré	Pomme  au four	Compote du chef	Fromage blanc  au miel

#### 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.

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avril
<b>Carottes râpées</b> <b>mimolette</b>	<b>Salade verte radis râpés et maïs</b>	<b>Pizza</b>	<b>Salade d'endives fromagère</b>
Céleri rémoulade	Émincé de champignons au fromage blanc	Chou blanc au curry	Saucisson à l'ail
Guacamole	Toast de chèvre	Macédoine mayonnaise	Coleslaw
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Parmentier aux lentilles</b>	<b>Boulette de boeuf</b> <b>sauce tomate</b>	<b>Échine de porc</b> <b>au jus</b>	<b>Paëlla de légumes et fruits de mer</b>
Nugget de blé	Parmentier au poisson	Haut de cuisse de poulet rôti	Jambon braisé
Salade verte	Frites	Haricots beurre	Riz
Pâtes	Chou-fleur rôti	Blé	Brocolis
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Kiwi</b>	<b>Ananas frais</b>	<b>Compote de pommes</b>	<b>Fruit de saison</b>
Semoule au lait	Éclair au chocolat	Kiwi	Orange
Cocktail de fruits	Compote pomme passion	Entremet caramel	Yaourt aromatisé

**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)
- Porci mauges - BEAUPREAU (49)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
- Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)
- Poissons

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

lundi 4 avril	mardi 5 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
<b>Chou blanc</b> vinaigrette	<b>Betterave</b> vinaigrette	<b>Oeufs durs</b> vinaigrette	<b>Salade du chef</b>
Salade de mâche nantaise et noix	Rillettes de thon	Chou chinois vinaigrette	Mousse de foie
Wrap jambon fromage	Salade d'agrumes	Houmous de pois chiche	Taboulé
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Sauté de dinde</b> à la moutarde	<b>Boeuf</b> bourguignon	<b>Lasagnes aux légumes</b>	<b>Poisson pané</b> (MSC) sauce tartare
Émincé de porc charcutier	Saucisse de Toulouse, fondue d'oignons	Omelette	Aiguillettes de volaille  aux herbes
Boullgour	Petis pois	Salade verte	Pommes de terre persillées
Carottes braisées	Semoule complète	Riz	Épinards à la crème
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Pomme</b>	<b>Brownies</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Yaourt</b> (BBC) et speculoos
Liégeois vanille		Compote de pommes	Salade de fruits crus
Banane rôtie		Panna cotta au coulis	Mousse au chocolat du chef

**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**

- 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.