



Au menu des Restaurants scolaires

26 plats dont 5 en bio, soit 19 % de bio (sans le fromage)

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade de betteraves "BIO" ou Salade de choux rouge	Potage de tomate "maison"	Salade pâtes au thon	Pizzas ou Nem's	Saucisson à l'ail ou Saucisson sec
Sauté de "porc fermier" de vendée	Galette garnie "maison" saucisse fromage	Poisson à l'oseille	suprême de poulet rôti	Sauté d'agneau au curry
Frites	Salade verte "BIO"	julienne de légumes	haricots verts "bio"	Semoule "bio"
Curé nantais Tartare ail et fines herbes	Emmental / Camembert	Chèvre bûchette	Conté / Kidiboo	Assortiment de fromages
Yaourt * ou Fromage blanc *	Compote de pêches ou Compote pomme banane	Pomme bio "d'Herbignac"	Entremet au citron* ou Entremet caramel *	Fruits
Compote/biscuit	Fruits/pain/beurre	Pâtisserie	Yaourt nature sucré/biscuit	Self



Au menu des Restaurants scolaires

SEMAINE DU GOUT

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade verte bio du jardin de Landieul à l'emmental	Œuf mayonnaise	Rillettes de sardine "maison" au beurre du GAEC de Mézérac	Potage de légumes bio du jardin de Landieul	Salade de lentilles corail bio
Filet de Poulet	Sauté de bœuf de Brière	steak haché	Blanquette de veau du Pays de Loire	Filet de poisson du jour
Purée de betternut bio du jardin de Landieul	Mélange de légumes bio du jardin de Landieul	Pâtes "bio"	Purée de PDT bio du jardin de Landieul au alit du GAEC de Mézérac	Choux fleurs bio du jardin de Landieul en gratin
Petit louis coque	Fromage bio	Saint-nectaire	Comté	Assortiment de fromages
Pomme bio d'Herbignac	Mousse au chocolat "maison"	Compote pomme banane	Ananas frais	Yaourts au fruits du GAEC de Mézérac
Yaourt/biscuits				



Au menu des Restaurants scolaires

25 plats dont 6 en bio, soit 24 % de bio (sans le fromage)

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage "maison"	Quiche lorraine ou pizza royale	Choux rouge "bio"	Riz "BIO" niçois ou Salade campagnarde (pdt, saucisse de strasbourg)	Terrine de légumes sauce cocktail ou Salade coleslaw
Poulet à l'estragon	Sauté de veau aux olives	Escalope de dinde normande	petit brun de veau à l'émmental	Filet de poisson sauce homardine
Poêlée de haricots blanc à la graisse d'oie	Carottes "bio" au beurre	Gratin dauphinois "maison"	Haricots verts "BIO"	Semoule "bio" aux petits légumes
Mini babybel emmental/ Cantal	Emmental / Edam	Petit suisse	Pic et croq/ Tomme blanche	Assortiment de fromages
Pomme bio "d'Herbignac"	Entremet chocolat* ou Entremet pistache*	Fruits au sirop	Corbeille de fruits	Petit suisse fruité ou Petit suisse sucré
Crème dessert/biscuit	gauffre/sucre glace	baguette/chocolat	pain/beurre/fromage	Self



Au menu des Restaurants scolaires

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade composée à la Tomme de savoie (salade, maïs, tomate, tomme)	Choux rouge "bio" et pomme "bio" en vinaigrette ou Champignons crus sauce au citron	Concombres à la crème	Velouté de courgettes au curry et vache qui rit	Maquereau moutarde ou Sardine à l'huile
Tartiflette	Blanquette de veau	Lasagne de saumon	Hachis parmentier "maison"	Noix de jambon au miel
Salade verte "BIO"	Riz "BIO" pilaf	Salade verte	Salade verte "bio"	Purée de PDT BIO "maison"
Boursin nature/Saint-nectaire	Port salut / Gouda	Coulommiers	Mini leerdammer / Brie	Assortiment de fromages
Tarte normande	Yaourt aux fruits* ou Fromage blanc vanille*	Fruits	Pomme fruit à la crème pâtissière "maison"	Fruits "bio"
baguette confiture	lait/corn flakes	Compote / biscuit	Pain / beurre /Chocolat	

