

MENUS du 17 FEVRIER AU 14 MARS 2025

SEM. 08 - VACANCES D'HIVER

LUNDI 17 FEVRIER

MARDI 18 FEVRIER

MERCREDI 19 FEVRIER

JEUDI 20 FEVRIER

VENDREDI 21 FEVRIER


SEM. 09

LUNDI 24 FEVRIER
Concombre à la crème Boulettes de bœuf sauce tomate Fusilli Fromage Fruit
MARDI 25 FEVRIER
Velouté de carotte Sauté méditerranéen Boulghour Yaourt fermier 
MERCREDI 26 FEVRIER
Salade verte Ravioli de bœuf gratinés Petits pois carotte Fromage Fruit
JEUDI 27 FEVRIER
Wrap de légumes Pêche du jour sauce citronnée Gratin de chou fleur Fromage Fruit
VENDREDI 28 FEVRIER
Rillettes Sauté de dinde sauce moutarde Ecrasé de légumes Crêmet nantais aux fruits rouges

SEM. 10

LUNDI 03 MARS
Salade de lentilles Rôti de porc au lait Fondue de carottes Yaourt fermier
MARDI 04 MARS - MARDI GRAS
 Salade carnaval Jambalaya de poulet Fromage Beignet
MERCREDI 05 MARS
Légumes râpés Conchiglioni à la carbonara Fromage blanc au spéculoos Fruit
JEUDI 06 MARS
Salade fraîche au Quinoa Œufs brouillés Lentilles aux petits légumes Fromage Fruit
VENDREDI 07 MARS
Soupe de panais au lait de coco Pêche du jour à la crème Risotto de coquillettes aux épinards Tiramisu breton

SEM. 11

LUNDI 10 MARS
Tartine campagnarde Sauté de veau à l'ancienne Jardinière de légumes Fromage Fruit
MARDI 11 MARS
Carotte râpée Pot-au-feu de la mer Yaourt Fermier
MERCREDI 12 MARS
Velouté de légumes Pêche du jour à la moutarde Riz Fromage Fruit
JEUDI 13 MARS
Salade vendéenne Emincé de volaille à la crème Poêlée carotte navet panais Fromage Gâteau de semoule au raisins secs
VENDREDI 14 MARS
Quiche au chèvre Boulettes de pois chiche Fondue de légumes à l'indienne Crème au chocolat



Les menus sont **conformes aux recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum **FRANÇAIS**

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés

 Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.

 Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.

 Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**agriculture Biologique**.

 Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens le **25 Mars**, et le **06 et 14 Avril**