

MENUS du 28 septembre au 23 octobre 2026



Les menus sont établis sur la base des recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Nous travaillons le plus possible en lien avec des producteurs locaux. 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

Le Yaourt fermier est servi nature. Une garniture sucrée est disponible en accompagnement selon l'envie de l'enfant, et varie pour proposer une diversité de goûts et textures

SEM.40 - DEVELOPPEMENT DURABLE - En route vers le zéro gaspi

LUNDI 28 SEPTEMBRE
Chou fleur en vinaigrette Sauté de bœuf au curry Pomme de terre au four Yaourt fermier
MARDI 29 SEPTEMBRE
Salade de pâtes Pêche du jour sauce aigre-douce Wok de légumes Lait Mousse au chocolat
MERCREDI 30 SEPTEMBRE
Salade de pommes de terre Crispy tenders Carottes rôties Fromage Fruit
JEUDI 01 OCTOBRE
Betterave mozzarella Sauté de porc aux herbes Crêtes de coq Fromage Fruit
VENDREDI 02 OCTOBRE
Pizza végétarienne Omelette au fromage Ratatouille Yaourt fermier

SEM.41

LUNDI 05 OCTOBRE
Concombre à la crème Blanquette de veau Riz pilaf Fromage Fruit
MARDI 06 OCTOBRE
Quiche aux fromages Bolognaise de légumes Pomme vapeur Yaourt fermier
MERCREDI 07 OCTOBRE
Salade de saison Tajine de poisson Céréales gourmandes Fromage blanc Quatre quart
JEUDI 08 OCTOBRE
Salade océane Pêche du jour à la tomate Purée de panais Lait Flan pâtissier
VENDREDI 09 OCTOBRE
Assiette de charcuterie Sauté de volaille Blisotto de courgettes Yaourt fermier

SEM.42 - SEMAINE DU GOUT - Dégustons notre terroir

LUNDI 12 OCTOBRE
Tomate en vinaigrette Aïle de raie au beurre nantais Riz Crèmeux de l'Erdre Pomme de La Chébutte
MARDI 13 OCTOBRE
Salade vendéenne Bœuf carotte Coquillettes Yaourt fermier
MERCREDI 14 OCTOBRE
Croustillant de mizotte Fricassée de volaille Gratin de choux-fleur Lait Fruit
JEUDI 15 OCTOBRE
Tartine de légumes Lasagnes végétariennes Salade verte Crémets Nantais aux fruits
VENDREDI 16 OCTOBRE
Salade de mâche Saucisse Frites Lait Gâteaux aux petits-beurre

SEM.43 - VACANCES D'AUTOMNE

LUNDI 19 OCTOBRE
MARDI 20 OCTOBRE
MERCREDI 21 OCTOBRE
JEUDI 22 OCTOBRE
VENDREDI 23 OCTOBRE

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

Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques

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 les **30** Septembre, **02, 06 et 15** Octobre