



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SCOLAIRE

LE JOUR DU **VEGE**

Menu de bienvenue

Tomate BIO

Vinaigrette nature

Betteraves et maïs

Vinaigrette

Salade de tortis BIO au surimi

(tomate, maïs, surimi, mauyonnaise)

Sirap de grenadine

Pastèque BIO

Carottes râpées,

vinaigrette miel

Nuggets de poisson et ketchup

Emincé de pois sauce blanquette

(poireau, carotte, crème)

Burger de veau

au curry

Rôti de bœuf LR

et jus

Colin mariné

ail et fines herbes

Coquillettes BIO LOCALES

Riz créole IGP

Brocolis béchamel BIO

Purée de pommes de terre

Courgettes béchamel au chèvre

Yaourt vanille BIO

Fraidou

Cantal

EMBARQUEMENT
immédiat

Mousse chocolat lait

Fromage frais BIO aux fruits

Coupelle de compote pomme fraise

Fruits de saison

Fruits de saison BIO

Sablés de Retz

(DESSERT à 200%)

Cake au spéculoos maison

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Madeleines longues

Lait

Baguette + beurre

Compote pomme banane

Palmier

Fromage frais nature sucré

Pompom cacao

Yaourt aromatisé

Baguette et confiture de fraise

Lait

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 09 au 13 septembre 2024



**NANDY
ELEMENTAIRES**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Taboulé (semoule BIO LOCALE)

Concombres
Vinaigrette

Salade verte BIO au thon
Vinaigrette

Melon jaune

**Roulade de volaille
et cornichons**
 Rillettes de sardines

Blanquette de veau LR

Pané de blé

Boulettes de bœuf FR
sauce bobotie
(épices, tomates, fruits secs)

Chicken wings LR

Colin poêlé

Dés de carottes braisées

Purée de chou rouge

Semoule BIO

Haricots beurre

Macaronis BIO

Brie

Petit moulé nature

Saint Paulin

Yaourt aromatisé BIO
à la vanille

Fromage frais nature sucré

Fruits de saison BIO

Compote de pomme BIO

Crème dessert au chocolat

Beignet à la framboise

Fruits de saison
ECORESPONSABLE

GOUTER

Baguette et miel
Yaourt nature et sucre

GOUTER

Moelleux au citron
Fromage frais aux fruits

GOUTER

Fourrandise à la fraise
Lait

GOUTER

Baguette et beurre
Fruit

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette
Lait

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine
contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate vinaigrette

Vinaigrette



Salade de blé à l'orientale
(blé BIO, pois chiches, raisins et abricots secs)

Macédoine mayonnaise

Pastèque BIO



Concombre BIO et crème ciboulette

Haricots rouges
sauce chili et riz BIO
(façon Chili sin carne)



Cordon bleu

Epinards béchamel et pommes de terre



Brandade de poisson
polenta pommes de terre
(PLAT DURABLE)



Rôti de bœuf LR
et jus



Filet de lieu frais sauce nantua
(oignons, ail, tomate, maquereaux, crème)

Gnocchetti BIO locales



Jardinière de légumes

Edam

Fromage frais aux fruits BIO



Yaourt nature et sucre

Tomme blanche

Saint Nectaire



Flan nappé au caramel

Fruits de saison BIO



Fruits de saison BIO



Compote pomme ananas

Moelleux fromage blanc vanille



GOUTER

Baguette et confiture d'abricot
Lait

GOUTER

Barre de céréales chocolat banane
Jus d'ananas

GOUTER

Baguette et beurre
Compote de pomme

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé
Lait

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de penne à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs)	Salade iceberg Vinaigrette	 Rillettes de maquereaux	 Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette nature	Radis rondelles et maïs Vinaigrette
Sauté de porc CE2 au curry	Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivrons)	Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise (moutarde, crème)	 Couscous aux boulettes d'agneau	 Omelette BIO
Chou fleur et pommes de terre à la béchamel	Mélange de légumes (haricots plats, brocolis, carottes jaunes et oranges)	 Coquillettes BIO LOCALES		 Ratatouille et riz BIO
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Petit moulé nature	Fromage frais nature sucré	Camembert	 Emmental BIO
Fruits de saison BIO ECORESPONSABLE	 Semoule au lait à la vanille	Fruits de saison BIO	Fruits de saison (Banane RUP)	Tarte normande
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Lait	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	Pain d'épices Yaourt nature et sucre	Baguette Fraidou	Madeleines longues Lait

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 30 septembre au 04 octobre 2024



**NANDY
ELEMENTAIRES**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate BIO Vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote	Pâté de foie et cornichons *Œufs durs mayonnaise	 Salade verte BIO Vinaigrette miel	 Carottes râpées BIO, vinaigrette
Calamars à la romaine 150% et citron	Escalope de poulet LR sauce célestine (tomate, champignon)	Filet de lieu noir frais sauce aurore (oignon ail tomate crème)	Rôti de bœuf LR et jus	Tortis, lentilles et tomate (spiraales BIO)
Purée de carottes	Petits pois	Semoule BIO	Haricots beurre	Fraidou
	Cantal	Yaourt nature et sucre	 Fromage frais aux fruits BIO	Compote de pomme BIO
Crème dessert au chocolat	 Fruits de saison BIO	 Fruits de saison	 Gâteau "haripoire" (amandes, haricots blancs, poire)	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au citron Fruit	Baguette et miel Jus multifruits	Baguette et beurre Compote de pomme ananas	Baguette et confiture de fraise Lait	Barre de céréales choco crunchy Yaourt aromatisé

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Menu

Du 07 au 11 octobre 2024



NANDY
ELEMENTAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Taboulé

Concombres BIO

Vinaigrette échalote



Salade coleslaw
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Betteraves vinaigrette

Vinaigrette terroir



Céleri râpé BIO
mayonnaise BIO

Burger de veau sauce navarin
(oignon, ail, herbes de provence, carottes,
navets, tomate)



Riz IGP et égrené végétal
à l'asiatique (oignon, sauce soja,
coriandre, champignon)

Sauté de bœuf LR
à l'orientale (tomate, épice paëlla, cannelle,
raisins pruneaux et abricots secs)

Penne au jambon (porc) sauce fromagère
(DURABLE)



Limande meunière

Haricots verts BIO

Boulgour BIO

Penne sauce fromagère végétarienne

Ratouille BIO
et blé BIO (50/50)

Yaourt aromatisé

Petit moulé ail et fines herbes

Gouda BIO

Fromage frais nature sucré

Brie

Fruits de saison BIO

Compote pomme abricot

Crème dessert à la vanille

Fruits de saison BIO

Moelleux au chocolat

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande

Gaufre au sucre
Fromage frais aux fruits

Baguette et pâte à tartiner noisette
Lait

Barre bretonne
Compote pomme banane

Baguette et beurre
Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage velouté au potimarron BIO</p>	<p>Salade verte BIO Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Salade de coquillettes BIO à la parisienne</p>	<p>Concombres à la crème ciboulette</p>	<p>Endives aux pommes, vinaigrette miel</p>
<p>Lasagnes épinards ricotta</p>	<p>Sauté de porc (label CE2) sauce pain d'épices</p>	<p>Steak de colin sauce normande (champignon, carotte, crème)</p>	<p>Rôti de bœuf LR et jus</p>	<p>Filet de lieu noir frais sauce carottes spéculoos</p>
<p>Petit moulé aux noix</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO et fromage râpé</p>	<p>Salsifis et champignons</p>	<p>Navets et carottes à la crème</p>	<p>Riz pilaf IGP</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Crème onctueuse au coulis de mirabelles et sablé de Retz</p>	<p>Saint Nectaire</p>	<p>Verrinne de fromage blanc, crème de marron et compote de pomme</p>
<p>Cake au pralin</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Madeleines longues</p>	<p>Baguette Fraidou</p>	<p>Baguette et confiture d'abricot Fruit</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas asiatique

Salade verte BIO et croûtons

Vinaigrette ciboulette



LE JOUR DU

Nems aux légumes



Rillettes de saumon



Chou rouge BIO sauce
enrobante à l'ail
(fromage blanc, mayonnaise, ail)



Carottes râpées,
Vinaigrette orientale



Brandade de
poisson (colin)



Riz façon cantonais
(petits pois, œufs brouillés, riz)
et oignons frits

Carré de porc fumé



Blanquette de veau LR

Colin poêlé

Jeunes carottes miel orange et semoule BIO



Macaronis BIO



Chou fleur béchamel au cheddar

Saint Paulin BIO



Fromage frais aux fruits
BIO



Ananas

Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Fromage fondu Président

Liégeois au chocolat

Fruits de saison BIO



Fruits de saison BIO



Cake au miel et canelle



GOUTER

Moelleux au citron
Yaourt nature et sucre

GOUTER

Baguette et miel
Lait

GOUTER

Pompon cacao
Jus de raisin

GOUTER

Baguette
Pavé demi-sel

GOUTER

Baguette pâte à tartiner noisette
Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU Végé

<p>Potage Parmentier BIO </p>	<p>Endives et maïs Vinaigrette nature</p>	<p>Taboulé BIO </p>	<p>Mâche, betteraves BIO et dés de mimolette, vinaigrette moutarde framboise </p>	<p>FERIE</p>
<p>Cubes de hoki pané</p>	<p>Pâtes farcies Tex Mex base ail et fines herbes</p>	<p>Rôti de boeuf LR et sauce orloff (champignon, emmental, crème, oignon)</p>	<p>Sauté de porc LR sauce potiron *Sauté de dinde sauce potiron</p>	
<p>Purée de brocolis</p>		<p>Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et orange)</p>	<p>Carottes BIO au cumin </p>	
<p>Camembert</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fraidou</p>	<p>Crème anglaise</p>	
<p>Fruits de saison</p>	<p>Compote pomme fraise cassis BIO</p>	<p>Fruits de saison (Banane RUP)</p>	<p>Brownie au chocolat </p>	

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

<p>Baguette et beurre Yaourt aromatisé</p>	<p>Fourrandise chocolat Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraise Lait</p>	<p>Baguette Fromage fondu Président</p>	
--	---------------------------------------	---	---	--

<p>Production locale</p>	<p>Produits BIO</p>	<p>Bleu blanc cœur</p>	<p>Nouvelles recettes</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée</p>
<p>Viande racée</p>	<p>Label Rouge</p>	<p>Pêche responsable</p>	<p>Appellation d'origine contrôlée</p>	<p>Indication Géographique Protégée</p>
<p>Spécialité du chef</p>	<p>Viande d'origine Française</p>	<p>Plat ou produit "ESSENTIEL"</p>		