



**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**

Madelines 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



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU**

<p>Taboulé (semoule BIO LOCALE)</p>	<p><b>Concombres</b> Vinaigrette</p>	<p>Salade verte BIO au thon Vinaigrette</p>	<p><b>Melon jaune</b></p>	<p><b>Roulade de volaille et cornichons</b>  Rillettes de sardines</p>
<p><b>Blanquette de veau LR</b> </p>	<p><b>Pané de blé</b></p>	<p>Boulettes de bœuf FR sauce bobotie (épices, tomates, fruits secs)</p>	<p><b>Chicken wings LR</b> </p>	<p>Colin poêlé</p>
<p><b>Dés de carottes braisées</b></p>	<p>Purée de chou rouge</p>	<p><b>Semoule BIO</b> </p>	<p><b>Haricots beurre</b> </p>	<p><b>Macaronis BIO</b> </p>
<p><b>Brie</b></p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Fromage frais nature sucré</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>	<p><b>Compote de pomme BIO</b> </p>	<p>Crème dessert au chocolat</p>	<p><b>Beignet à la framboise</b></p>	<p>Fruits de saison ECORESPONSABLE</p>

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

<p>Baguette et miel Yaourt nature et sucre</p>	<p>Moelleux au citron Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fourrandise à la fraise Lait</p>	<p>Baguette et beurre Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette Lait</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

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



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)

Epinards béchamel et pommes de terre

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

LE JOUR DU VÉGE

 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	<b>Pavé de colin napolitain</b> (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	<b>Mélange de légumes</b> (haricots plats, brocolis, carottes jaunes et oranges)	 Coquillettes BIO LOCALES	Emmental BIO	 Ratatouille et riz BIO
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Petit moulé nature	Fromage frais nature sucré	Camembert	Tarte normande
Fruits de saison BIO ECORESPONSABLE	 Semoule au lait à la vanille	Fruits de saison BIO	Fruits de saison (Banane RUP)	GOUTER
GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Lait	GOUTER Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	GOUTER Pain d'épices Yaourt nature et sucre	GOUTER Baguette Fraidou	GOUTER 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**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate BIO Vinaigrette	<b>Salade de pommes de terre à l'échalote</b>	Pâté de foie et cornichons *Œufs durs mayonnaise	Salade verte BIO Vinaigrette miel	<b>Carottes râpées BIO, vinaigrette</b>
<b>Calamars à la romaine 150% et citron</b>	Escalope de poulet LR  sauce célestine (tomate, champignon)	Filet de lieu noir frais sauce aurore (oignon ail tomate crème)	<b>Rôti de bœuf LR et jus</b>	<b>Tortis, lentilles et tomate (spiraales BIO)</b>
Purée de carottes	<b>Petits pois</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Haricots beurre</b>	<b>Fraidou</b>
	<b>Cantal</b>	Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits BIO	
<b>Crème dessert au chocolat</b>	Fruits de saison BIO	Fruits de saison	<b>Gâteau "haripoire" (amandes, haricots blancs, poire)</b>	Compote de pomme BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

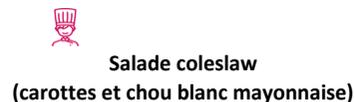
JEUDI

VENDREDI

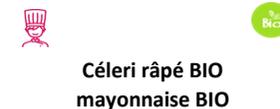
LE JOUR DU Végé



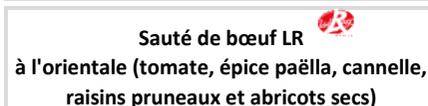
Concombres BIO   
Vinaigrette échalote



Betteraves vinaigrette  
Vinaigrette terroir



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



Penne au jambon (porc) sauce fromagère  
(DURABLE)



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

Baguette  
Fromage frais au sel de Guérande

GOUTER

Gaufre au sucre  
Fromage frais aux fruits

GOUTER

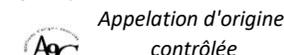
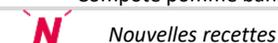
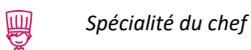
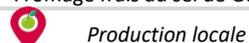
Baguette et pâte à tartiner noisette  
Lait

GOUTER

Barre bretonne  
Compote pomme banane

GOUTER

Baguette et beurre  
Fruit



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

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



Tomme blanche

Yaourt aromatisé

Fromage fondu Président

Liégeois au chocolat

Ananas

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

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

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

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

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"		