

**MENUS POUR LA PERIODE DU :**

**1 Septembre 2025 au 31 octobre**

1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>SEM 1</b>		Maquereaux moutarde	Salade verte bio au chèvre, vinaigrette au miel	Salade de carottes bio et de fenouil rapés accompagnée de dés d'oranges	Concombre à la mayonnaise maison	Salade de pâte bio Marco Polo végétarienne
<b>DU</b>		Aiguillettes de poulet à l'Espagnol	Rôti de veau au jus	Courgettes bio Chapelaine farcies au boulgour et lentilles corail	Poisson frais du marché sauce façon beurre blanc	Flan de légumes Chapelain
<b>01/09/25</b>		Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive	Haricots verts bio sautés au beurre d'ail		Crozet bio au beurre	Salade verte bio Chapelaine
<b>AU</b>				Comté AOP		Camembert bio
<b>07/09/25</b>		Petit suisse	Glace et langue de chat	Compote de pomme bio des coteaux Nantais	Yaourt bio de la Pannetière	Fruit de saison
<b>Goûter:</b>		pain, beurre, fruit	pain, beurre, fruit	quatre quart, jus d'orange	pain, beurre, fruit	marbré, lait bio
<b>SEM 2</b>		Soupe froide ou chaude de courgettes à la menthe	Salade coleslaw bio	Oeuf dur bio mayonnaise maison	Salade de tomates bio chapelaine féta, basilic	Melon
<b>DU</b>		Curry de chou fleur aux pois chiches, lait de coco	Poisson frais du marché sauce citron	Rôti de porc à la poutarde BBC et label rouge	Chili sine carne bio	Rôti de bœuf bio
<b>08/09/25</b>		Riz pilaf bio	Ratatouille bio Chapelaine	Purée de pomme de terre Chapelaine	Semoule de couscous complète bio	Courgettes bio sautées Chapelaine au beurre d'ail
<b>AU</b>		Vache qui rit bio	Saint Néctaire AOP	Emmental		
<b>14/09/25</b>		Pastèque	Eclair chocolat	Fruit de saison	Cube de pêche au sirop	Polenta bio au lait de la Pannetière
<b>Goûter:</b>		pain, beurre, miel	pain, beurre, fruit	Menu alternatif : cuisse de poulet	Brioche, confiture	quatre quart, jus d'orange
<b>SEM 3</b>		Taboulé bio Chaplain	Salade verte bio Chapelaine	Gaspacho bio Chaplain	Rillettes de poulet maison	Melon
<b>DU</b>		Tajine de légumes Chapelain	Spaghetti semi-complète bio à la bolognaise	Tartiflette bio Chapelaine aux lentilles corail	Sauté de veau au tandoori	Poisson frais du marché sauce vanille
<b>15/09/25</b>				Salade verte bio chapelaine	Haricots beurre en persilade	Purée mamaliga bio au lait la Pannetière
<b>AU</b>		Tomme d'Anjou			Cantal AOP	
<b>21/09/25</b>		Fruit de saison	Fromage blanc bio ferme Gaborit accompagné d'un coulis de fruits rouges	Cube de poire au sirop	Fruit de saison	Yaourt bio de la Pannetière
<b>Goûter:</b>		Brioche, pâte à tartiner	pain, beurre, fruit	Baguette, fromage bio	marbré, lait bio	pain, beurre, fruit

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issu d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

**MENUS POUR LA PERIODE DU :**

**1 Septembre 2025 au 31 octobre**

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 4		Macédoine mayonnaise maison bio		Salade de pomme de terre, chou fleur aux pois chiche		Concombre bio Chapelain à la crème		Radis beurre		Salade verte bio Chapelaine
DU		Sauté de bœuf bio à l'estragon		Cake aux légumes Chapelain		Aiguillette de poulet		Poisson frais du marché sauce façon beurre rouge		Lasagne Chapelaine aux légumes bio
22/09/25		Blé bio à la crème		Salade verte bio Chapelaine		coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive		Brocolis bio au beurre d'ail		
AU		Fromage du terroir bio		Comté AOP		Kiri				Verre de lait bio
28/09/25		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote de pomme bio des coteaux Nantais		Riz au lait bio au lait de la Pannetière		Fondant citron pois chiche
Goûter:		biscotte, confiture		barre bretonne, lait bio		pain au lait, miel		pain, beurre, fruit		pain, beurre, fruit
SEM 5		Rillettes de sardines aux haricots blancs sur toast		Caviar d'aubergine		Melon		Gaspacho bio		Taboulé bio Chapelain
DU		Jambon grillé		Riz Cantonnais végétarien		Rôti de veau au jus		Bolognaise Végétarienne bio		Poisson frais du marché sauce choron
29/09/25		Poêlée de légumes Chapelain				Purée de carotte au lait de la Pannetière				Courgettes sautées au beurre d'ail
		samos		Cantal AOP				emmental		Petit Suisse
05/10/25		Fruit de saison		Fruit de saison		Yaourt bio de la Pannetière, gâteau de Savoie		Cube de pêche au sirop		Fruit de saison
		menu alternatif : escalope de dinde								
Goûter:		pain, fromage bio		Brioche, confiture		pain, beurre, fruit		pain, beurre, fruit		pain, compote bio
SEM 6		Salade verte bio Chapelaine		Salade de patate douce et carottes râpées, vinaigrette		Salade vertes bio Chapelaine		Endive au chèvre, vinaigrette à la framboise		Salade piémontaise Alternatif : Salade piémontaise sans porc
DU		Omelette aux pommes de terre, tomates, ciboulette		Poisson frais du marché sauce dugléré		Crumble de légumes aux amandes		Sauté de veau aux olives		Rôti de porc à la moutarde
06/10/25				purée de choux de bruxelles		Semoule de couscous bio complète		Riz pilaf bio		Haricots verts en persillade
AU		Vache qui rit bio		Comté AOP						Fromage du terroir bio
12/10/25		Fruit de saison bio		Tarte aux pommes		Fromage blanc bio ferme Gaborit coulis de fruits rouges		Compote de poire		Fruit de saison bio
										Menu alternatif:escalope de dinde
Goûter:		pain au lait, chocolat		pain, beurre, fruit		pain, beurre, fruit		pain, beurre, fruit		BN, lait bio

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

**MENUS POUR LA PERIODE DU :**

**1 Septembre 2025 au 31 octobre**

7		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>SEM 7</b>		Saucisson à l'ail maison	Salade de blé bio, tomates confites, maïs	Betteraves bio vinaigrette	Salade coleslaw bio	
<b>DU</b>		Rôti de dinde sauce Champignons	Quiche aux légumes chapelain bio	Poisson frais du marché au gratin	Tajine de légumes aux fruits secs	Rôti de bœuf bio sauce au bleu
<b>13/10/25</b>		coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive		Boulgour bio pilaf		Gratin dauphinois
<b>AU</b>		Salade verte bio	Carré d'entrammes bio	Cantal AOP	Verre de lait bio	Tomme d'Anjou bio
<b>19/10/25</b>		Yaourt à boire bio de la Pannetière	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Fondant au chocolat pois chiche	Fruit de saison bio
		Menu alternatif : pâté de volaille				
<b>Goûter:</b>		pain, beurre, fruit	pain, yaourt bio	marbré, jus d'orange	pain, beurre, fruit	quatre quart, jus d'orange
<b>SEM 8</b>		Salade verte bio	Taboulé au thon et pesto	Salade d'endive au gouda	Potage bio chapelain	
<b>DU</b>		Cari de chou fleur au lait de coco	Hachis parmentier de potimarron bio	Rôti de veau au jus	Dalh de lentilles	Poisson frais du marché sauce beurre rouge
<b>20/10/25</b>		Blé bio à la crème		Pommes de terre noisettes	Riz pilaf bio	Brocolis bio au beurre d'ail
<b>AU</b>			Bûche du pilat		Saint Néctaire AOP	Petit Suisse
<b>26/10/25</b>		Polenta bio au lait de la pannetière	Fruit de saison bio	Fruits au sirop	Fruit de saison	Eclair chocolat
<b>Goûter:</b>		pain, beurre, fruit	Brioche, chocolat	pain, beurre, fruit	Biscotte, confiture	pain, beurre, fruit
<b>SEM 9</b>		Sardine à l'huile, beurre	Carottes râpées, Dés de comté vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de fenouil à la patate douce et à l'orange	Piémontaise végétarienne
<b>DU</b>		Poulet rôti label rouge	Sauté de veau au tandoori	Pâtes bio façon carbonara de légumes Chapelain	Poisson frais du marché sauce poireaux	Flan de légumes Chapelain
<b>27/10/25</b>		Purée de pomme de terre Chapelaine	Haricots beurre sautés		Boulgour bio pilaf	Salade verte
<b>AU</b>		Salade verte		Camembert bio		Emmental
<b>02/11/25</b>		Fromage blanc bio ferme Gaborit	Crème caramel bio maison au lait de la Pannetière et biscuit	Compote de pomme bio des coteaux Nantais	Yaourt à boire bio de la Pannetière parfumé à la framboise	Fruit de saison
<b>Goûter:</b>		pain, beurre, fruit	pain, beurre, fruit	marbré, lait bio	pain au lait, fruit	Baguette, confiture

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique