



MENUS POUR LA PERIODE DU :

27 avril au 5 juillet 2026

1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 2		Salade verte bio Chapelaine	Salade de haricots blancs bio vinaigrette	Sommité de chou fleur bio sauce cocktail	Rillettes de volaille maison	
DU	 	Spaghettis bio bolognaise	Tajine de légumes	Crumble de légumes bio au parmesan	Poisson frais du marché sauce beurre rouge	
27/04/26		Emmental râpé		Semoule de couscous bio semi-complète à l'huile d'olive	Brocolis bio au beurre d'ail	FERIE
AU			Camembert bio	fromage du terroir bio	Comté AOP	
03/05/26		Petit Suisse	fruit de saison bio	Compote de pomme bio des côteaux Nantais	Fruit de saison bio	
Goûter:		Pain, beurre, fruit	Brioche, confiture	Pain, miel, yaourt bio	Barre marbré, lait bio	
SEM 3		Betteraves bio vinaigrette	Taboulé	Concombre à la mayonnaise maison	Radis beurre	
DU	 	Sauté de bœuf bio au cacao amer	Quiche aux brocolis bio et chèvre	Aiguillette de poulet à l'Espagnol	Poisson frais du marché sauce dugléré	
04/05/26		Boulgour bio façon pilaf	Salade verte bio Chapelaine	Riz bio	Epinards étuvés à la crème	FERIE
AU		Babybel bio	Petit Suisse	Bûche du pilat		
10/05/26		Fruit de saison bio	fruit de saison bio	Cube de pêche au sirop	Polenta bio au lait de la Pannetière	
Goûter:		Quatre quart, jus de pomme	Pain, pâte à tartiner	Pain au lait, chocolat	Pain, beurre, fruit	
SEM 4		Maquereaux moutarde	Caviar d'aubergine sur biscotte	Gaspacho maison		
DU		Sauté de porc label rouge et BBC à la charcutière	Omelette aux oignons et pomme de terre, ciboulette	Rôti de veau au jus		
11/05/26		Chou-fleur étuvé	Salade verte bio Chapelaine	Petits pois carottes bio	FERIE	FERIE
AU		Vache qui rit bio	Fromage du terroir bio	Yaourt sucré bio de la Pannetière		
17/05/26		Fruit de saison bio	fruit de saison bio	Gâteau de Savoie		
Goûter:		Menu alternatif : cuisse de poulet grillé				
Goûter:		Baguette, confiture	Brioche, compote 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 :

27 avril au 5 juillet 2026

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 5		Betteraves bio vinaigrette				Carottes râpées bio vinaigrette		Salade verte bio Chapelaine au chèvre, croûton à l'ail, vinaigrette au miel		Salade piémontaise
DU		Coulis de pois chiches tomates		Poisson frais du marché sauce beurre blanc		Courgette farcie au boulgour bio et lentilles corail bio		Sauté de veau à la coriande		Jambon grillé
18/05/26		Penne semi-complète à l'huile d'olive		Fenouil étuvé et tomate				Riz pilaf bio		Haricots verts en persillade
AU		Babybel bio		Cantal		Millet au lait bio au lait de la Pannetière				Saint Néctaire AOP
24/05/26		Fruit de saison bio		Eclair chocolat		Coulis de framboise		Salade de fruit au sirop		Fruit de saison bio
										Menu alternatif : escalope de dinde
Goûter:		Brioche, chocolat		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio		Biscotte, confiture		Barre marbré, jus d'orange
SEM 6				Salade verte bio Chapelaine		Macédoine et mayonnaise maison		Tomates cerises sauce cocktail		
DU				Ravioli aux épinards frais bio		Poisson frais du marché sauce citron		Flan de légumes bio		Bœuf Bourguignon bio
25/05/26		FERIE		Sauce crème		Pomme de terre vapeur		Salade verte bio Chapelaine		Blé bio
				Camembert bio		Tomme d'Anjou bio		Yaourt sucré bio de la Pannetière		Comté AOP
31/05/26				fruit de saison		fruit de saison		Quatre quart aux pois chiches et citron		fruit de saison
Goûter:				Barre pâtisseries, lait bio		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit		Baguette, fromage bio
SEM 7		Salade de concombre		Taboulé maison à la semoule bio semi-complète		Salade de tomate à la féta		Salade de betteraves bio aux lentilles bio vinaigrette		Radis, beurre
DU		Carbonara de chou-fleur et lentilles corail au curry		Côtes de blette à la viande hachée de boeuf		Sauté de veau au tandoori		Gnocchi maison		Poisson frais du marché sauce Américaine
01/06/26		Spaghettis bio semi-complète à l'huile d'olive				Riz bio parfumé		Purée de carotte bio au lait de la Pannetière		Brocolis bio au beurre d'ail
AU				Gouda				Fromage du terroir bio		Lait bio
07/06/26		Polenta bio au chocolat, lait de la Pannetière		fruit de saison		Cube de poire au sirop		fruit de saison		Charlotte à la framboise
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Brioche, confiture		Pain, beurre, fruit		Biscotte, pâte à tartiner		Pain au lait, chocolat

	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 :

27 avril au 5 juillet 2026

7		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 8		Rillettes de sardine aux haricots blancs sur biscotte	Salade verte bio Chapelaine, crouton à l'ail et comté AOP	Melon	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade Marco Polo végétarienne bio
DU		Paëlla au riz bio	Rôti de veau au jus	Croziflette bio végétarienne à la tomme Chapelaine	Poisson frais du marché sauce beurre rouge	Flan de légumes
08/06/26			Haricots beurre au beurre d'ail	Salade verte bio Chapelaine	Pomme de terre vapeur	Salade verte bio Chapelaine
AU				Saint Néctaire AOP		Camembert bio
14/06/26		Yaourt sucré bio de la Pannetière	Tarte aux pommes	Ananas au sirop	Fromage blanc bio ferme des coteaux de la Divatte	Fruit de saison
Goûter:		Brioche, fruit	Pain, beurre, fruit	Biscotte, confiture	Pain au lait, jus de pomme	Pain, compote bio
SEM 9		Macédoine maison	Salade de tomate ciboulette	Rillettes de maquereaux	Salade verte bio Chapelaine au comté AOP, crouton à l'ail, vinaigrette de framboise	Gaspacho
DU		Dahl de lentilles bio	Poisson frais du marché sauce vanille	Saucisse de volaille	Spaghettis façon carbonara de légumes	Rôti de bœuf bio ketchup maison
15/06/26		Semoule bio semi-complète à l'huile d'olive	Julienne de légumes	Purée de pomme de terre au lait de la Pannetière		Courgettes sautées au beurre d'ail
AU		Babybel bio	Tomme d'Anjou bio	Gouda		
21/06/26		Fruit de saison	Financier à la carotte	fruit de saison	Compote de pomme bio des côteaux Nantais	Riz au lait bio au lait de la Pannetière
Goûter:		Brioche, chocolat	Pain, beurre, fruit	Baguette, pâte à tartiner	Barre marbré, jus d'orange	Pain, beurre, fruit
SEM 10		Taboulé maison à la semoule bio semi-complète	Salade verte bio Chapelaine	Radis beurre	Rillettes de volaille maison	melon
DU		Omelette bio oignons, ciboulette	Hachis parmentier au lait de la Pannetière	Raviolis végétarien aux légumes	Sauté de veau aux olives	Poisson frais du marché sauce poivron
22/06/26		Salade verte bio Chapelaine		Sauce crème aux lentilles corail	Légumes de saisons bio étuvés	Boullgour bio
AU		Fromage de chèvre		fromage du terroir bio	Cantal	
28/06/26		Fruit de saison	Fromage blanc bio ferme des coteaux de la Divatte	Cocktail de fruit au sirop	fruit de saison	Petit Suisse
Goûter:		Pain, confiture	Pain, beurre, fruit	Pain, miel, yaourt bio	Barre marbé, lait bio	Brioche, fruit

	Label Rouge 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 :

27 avril au 5 juillet 2026

10		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 11				Salade de pâtes bio, tomates, maïs, persil		Carottes râpées bio vinaigrette		Gaspacho maison		
DU		Sauté de bœuf aux oignons sauce soja		Fenouil étuvé à l'égrené de pois jaunes		Rôti de dinde sauce champignons		Poisson frais du marché sauce moutarde		
29/06/26		Riz pilaf bio au chou-fleur				Blé bio		Courgettes sautées au beurre d'ail		Pique-nique
AU		Vache qui rit bio		Tomme d'Anjou bio		Bûche du pilat				
05/07/26		Fruit de saison		fruit de saison		Cube de pêche au sirop		Polenta bio au lait de la Pannetière		
Goûter:		Quatre quart, jus de pomme		Brioche, confiture		Pain au lait, chocolat		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio
SEM 12										
DU										
06/07/26										
AU										
12/07/26										
SEM 13										
DU										
13/07/26										
AU										
19/07/26										

	Label Rouge 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