



MENUS POUR LA PERIODE DU :

5 janvier au 1 mars 2026

1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 2		Taboulé d'hiver	Salade verte	Carottes râpées à l'orange bio	Saucisson à l'ail maison	
DU		Curry de chou-fleur aux pois chiches et lait de coco	Spaghetti bio semi-complète bolognaise	Dahl de lentilles bio	Rôti de veau au jus	Brandade de poisson maison au lait bio de la pannetière
05/01/26			emmental râpé	Riz bio façon pilaf	Haricots verts sautés au beurre d'ail	Salade verte
AU		kiri		Fromage du terroir bio	Saint Néctaire AOP	
11/01/26		Fruit de saison bio	Yaourt sucré bio ferme de la pannetière	Cube de poire	Fruit de saison bio	Petit Suisse
					Menu alternatif : pâté de volaille	
Goûter:		Brioche, confiture	Pain, beurre, fruit bio	Baguette, beurre, fruit bio	Pain, chocolat	Pain, beurre, fruit bio
SEM 3		Betteraves bio vinaigrette	Salade de riz bio, maïs, tomates confites, œufs durs	Salade verte	Salade coleslaw bio	Céleri rémoulade bio
DU		Sauté de bœuf bio à l'estragon	Tajine de légumes	Aiguillette de poulet sauce au vinaigre de framboise	Poisson frais du marché sauce choron	Crumble de légumes d'hiver (amandes, parmesan, lentilles corail)
12/01/26		Haricots blancs bio	Semoule de couscous semi-complète bio	Coquillettes semi-compète bio à l'huile d'olive	Purée de potimarron bio Chapelaine	Salade verte
AU		Emmental	Cantal	Babybel bio		Verre de lait bio
18/01/26		Fruits saison bio	Fruits saison bio	Compote de pomme bio des côteaux Nantais	Polenta bio au chocolat et lait de la Pannetière	Galette des Rois
Goûter:		Biscotte, confiture	Brioche, jus de fruit	Pain, beurre, fruit bio	Pain, beurre, compote bio	Pain, beurre, fruit bio
SEM 4		Maquereaux à la moutarde	Potage crécy au lait de la Pannetière	Chou fleur sauce cocktail maison		Salade de blé bio, avocat, maïs, tomates confites
DU		Sauté de porc BBC et label rouge à la charcutière	Gratin de pomme de terre à la tomme Chapelaine	Sauté de veau au tandoori	Omelette bio oignons, pomme de terre douce	Poisson frais du marché sauce Américaine
19/01/26		Petits pois bio à la Française		Haricots beurre sautés au beurre d'ail	Salade verte	Brocolis bio au beurre d'ail
AU		Comté AOP	Gouda	Fromage blanc bio	Vache qui rit bio	Petit Suisse
25/01/26		Fruit de saison bio	Fruits de saison bio	Gâteau de Savoie !	Cube de pêche	Fruit de saison bio
		Menu alternatif : escalope de dinde				
Goûter:		Marbré, lait bio	Biscotte, confiture	Pain, beurre, fruit bio	Pain, beurre, fruit bio	Pain au lait, miel
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 :

5 janvier au 1 mars 2026

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 5		Toast d'houmous sur biscotte		Radis, beurre		Pamplemousse		Salade d'endive au gouda, vinaigrette au miel		Salade de haricots blancs bio aux lardons, ciboulette, tomates confites
DU		Oeuf bio à la Napolitaine		Poisson frais du marché sauce beurre blanc		Quiche aux poireaux et chèvre		Sauté de veau aux olives		Jambon grillé
26/01/26				Épinards étuvés		Salade verte		Semoule de couscous bio semi-complète à l'huile d'olive		Purée de potimarron bio au lait de la Pannetière
AU		Kiri		Fromage du terroir bio						Emmental
01/02/26		Fruits saison bio		Éclair au chocolat		Riz au lait bio, lait de la Pannetière		Compote de pomme bio des côteaux Nantais		Fruit de saison bio
										Menu alternatif : cuisse de poulet
Goûter:		Quatre quart, jus d'orange		Pain, beurre, fruit bio		Pain, beurre, fruit bio		Baguette tradition, fromage bio		Brioche, pâte à tartiner
SEM 6		Toast de mousse de foie de volaille maison		Salade Australienne, riz, quinoa, féta, avocat, œuf dur		Betteraves bio vinaigrette		Salade de chou Chinois		Salade verte
DU		Poulet rôti label rouge		Crumble de légumes aux amandes		Poisson frais du marché sauce moutarde		Gnocchi maison à la sauce tomate		Rôti de bœuf bio sauce au poivre vert
02/02/26		Pomme noisette				Lentilles bio		Purée de salsifis au lait bio de la Pannetière		Gratin Dauphinois
				Fromage du terroir bio		Bûche du pilat		Verre de lait bio		Camembert bio
08/02/26		Yaourt bio sucré de la Pannetière		Fruits de saison bio		Fruits de saison bio		Moelleux au chocolat et pois chiche		Fruit de saison bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit bio		Biscotte, confiture		Baguette, beurre, chocolat		Pain, beurre, fruit bio		Marbré, lait bio
SEM 7		Carottes râpées bio vinaigrette		Salade de pomme de terre au thon		Salade verte, comté AOP, croûton à l'ail		Salade de chou fleur sauce curry et fromage blanc bio		Céleri rémoulade
DU		Tajine de légumes		Boeuf haché tomate aux côtes de blettes		Blanquette de veau		Spaghetti bio façon carbonara au potimarron, petit pois et lentilles corail		Poisson frais du marché sauce beurre rouge
09/02/26		Semoule de couscous bio semi-complète				Blé bio				Épinards étuvés
AU				Cousteron				Emmental		Petit Suisse
15/02/26		Polenta bio au lait de la Pannetière		Fruits de saison bio		Ananas au sirop		Fruit de saison bio		Tarte aux pommes
Goûter:		Pain, beurre, fruit bio		Quatre quart, jus de pomme		Pain, beurre, fromage bio		Pain, beurre, chocolat		Pain, beurre, fruit 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 :

5 janvier au 1 mars 2026

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 8		Sardine à l'huile		Salade de chou Chinois au chèvre, tomates confites et croûton à l'ail		Salade de patate douce vinaigrette		Radis, beurre		Salade de pâtes végétarienne
DU		Cuisse de poulet rôti label rouge		Sauté de veau aux olives		Chili sine carné bio		Poisson frais du marché sauce vanille		Gratin de Chou-fleur, œuf dur, tomme Chapelaine
16/02/26		Pomme noisette		Haricots verts sautés au beurre d'ail		Riz pilaf bio		Boulgour bio		
AU		Salade verte				Saint Nectaire AOP				Brie bio
22/02/26		Yaourt bio à la l'abricot ferme coteaux de la Divatte (44)		Semoule au lait bio de la Pannetière		Cube de pêche au sirop		Fromage blanc bio ferme des coteaux de la Divatte		Fruit de saison bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit bio		biscotte, miel, yaourt bio		Pain, beurre, fruit bio		Pain, beurre, compote bio		Marbré, lait bio
SEM 9		Macédoine mayonnaise		Carottes râpées bio vinaigrette		Rillettes de maquereaux sur biscotte		Salade d'endive au gouda, vinaigrette		Salade verte
DU		Omelette bio oignons, pomme de terre, ciboulette		Poisson frais du marché au gratin		Jambon grillé		Dahl de lentilles bio		Rôti de bœuf bio
23/02/26				Epinards à la crème		Coquillettes semi-compète bio à l'huile d'olive		Riz bio façon pilaf		Purée de chou-fleur au lait bio de la Pannetière
AU		Bûche du pilat		Fromage du terroir bio		Comté AOP				
01/03/26		Fruit de saison bio		Eclair vanille		Fruits de saison bio		Compote de pomme bio des côteaux Nantais		Riz au lait bio lait de la Pannetière
						Menu alternatif : escalope de dinde				
Goûter:		Brioche, confiture		Pain, beurre, fruit bio		Pain au lait, chocolat		Pain, fromage bio		Pain, beurre, fruit bio
SEM 10										
DU										
02/03/26										
AU										
08/03/26										
Goûter:										

	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 Omega 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