

MENUS POUR LA PERIODE DU :
21 avril au 7 juillet 2025

1		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 17				Pomelos		Macédoine		Salade d'endive au gouda		Salade verte bio Chapelaïne œuf dur mayonnaise
DU				Sauté de veau au tandoori		Rôti de porc (BBC et label rouge) à la moutarde		Poisson frais du marché sauce beurre blanc		Gratin Chapelaïn
21/04/25		FERIE		Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive		Semoule de couscous bio complet à l'huile d'olive		Epinards à la crème		Pomme de terre, chou fleur et tomme Chapelaïne
AU				Vache qui rit bio		Comté AOP				Camembert bio
27/04/25				Compote de pomme bio (les côteaux Nantais)		Fruit bio		Eclair au chocolat		fruit bio
						Menu alternatif : escalope de dinde				
Goûter:				Pain, beurre, fruit		Brioche, confiture		Pain, beurre, fruit		Pain, chocolat
SEM 18		Rillettes de porc maison		Salade de pâtes bio, tomates confites, pomme bio de la Grigonnais, maïs		Betteraves bio vinaigrette				
DU		Poulet rôti label rouge		Crumble de légumes		Poisson frais du marché sauce Dugléré				Sauté de bœuf bio sauce chocolat
28/04/25		Purée de pomme de terre au lait de la Pannetière				Riz pilaf bio		FERIE		Macaroni bio semi-complet, brunoise de légume à l'huile d'olive
AU		salade verte bio Chapelaïne		Brie		Emmental				Fromage du terroir bio
04/05/25		petit suisse		fruit bio		Fruit bio				Fruit bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Marbré, lait bio		Baguette, compote bio				Biscotte, pâte à tartiner
SEM 19		Carottes râpées bio vinaigrette		Taboulé bio au thon et pesto		Salade verte bio Chapelaïne au chèvre et vinaigrette au miel				
DU		Tajine de légumes aux fruits secs		Courgettes sautées à la Bolognaise		Rôti de veau au jus				Couscous végétarien à la semoule Bio semi complète
05/05/25						Boulgour bio au poivron		FERIE		
AU										Fromage du terroir bio
11/05/25		Polenta bio au lait de la Panetière		Fruit bio		Ananas au sirop				Fruit Bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Baguette, fromage bio		Pain, beurre, fruit				Quatre quart- 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 Chapelaïns
	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 :
21 avril au 7 juillet 2025

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 20		Maquereaux à la moutarde 		Salade verte bio Chapelaïne, comté et croûton à l'ail 		Chou-fleur et tomates cerises à la sauce cocktail 		Concombre à la crème 		salade de riz bio à l'avocat, tomate et maïs
DU		Aiguillette de poulet BBC à l'Espagnole 		Sauté de veau au miel 		Hachis parmentier aux haricots rouges bio 		Poisson frais du marché sauce poireaux 		Quiche aux légumes Chapelaïne et à la tomme Chapelaïne
12/05/25		Semoule de couscous bio complet à l'huile d'olive 		Carottes bio étuvées 				Boulgour façon pilaf bio 		
AU						Cantal AOP				Fromage du terroir bio
18/05/25		Yaourt sucré bio de la Pannetière 		Riz au lait bio au lait de la Pannetière 		Cube de pêche au sirop		Fromage blanc bio ferme des trois Chênes (49) 		Fruit bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit		Baguette, beurre, chocolat		Pain, beurre, fruit 		Marbré, lait bio
SEM 21		Brocolis bio sauce ravigote		Radis, beurre		Taost de rillettes de sardine aux haricots blancs 		Salade verte bio Chapelaïne, gouda, croûtons à l'ail		Salade de tomate vinaigrette
DU		Bolognaise de légumes Chaplain 		Poisson frais du marché sauce citron 		Rôti de porc (BBC et label rouge) à la moutarde 		Dalh de lentilles bio 		Rôti de bœuf bio sauce poivre vert
19/05/25		Spaghetti bio semi-complète à l'huile d'olive 		Epinards étuvés		Pomme de terre nouvelle vapeur 		Riz parfumé bio		Haricots verts extra fin sautés à la persillade
		Vache qui rit bio		Emmental 		Tomme d'Anjou bio 		Comté AOP		
25/05/25		Fruit bio		Brownie au chocolat 		Fruit bio 		Fruit bio 		semoule au lait bio au lait de la Pannetière
						Menu alternatif : Cuisse de poulet				
Goûter:		pain au lait, chocolat		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture 		Pain, compote bio		Pain, beurre, fruit
SEM 22				Salade verte bio Chapelaïne 		Carottes râpées bio vinaigrette				
DU		Couscous de légumes bio aux pois chiches 		Hachis parmentier 		Oeuf dur bio à la Napolitaine				
26/05/25		Semoule de couscous bio complet à l'huile d'olive				Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive		FERIE		PONT
AU		Comté AOP				Camembert bio				
01/06/25		Fruit bio		Petit Suisse sucré		Compote bio (les coteaux Nantais)				
Goûter:		Brioche, pâte à tartiner		Pain, beurre, fruit		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 issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelaïns
	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 :
21 avril au 7 juillet 2025

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 23				Salade de pâtes bio, tomates confites, pomme bio, maïs		Salade coleslaw mayonnaise maison		Salade verte		Gaspacho maison
DU		Sauté de bœuf aux oignons sauce soja		Fenouil étuvé à l'égrené de pois jaunes		Rôti de dinde sauce champignons		Raviolis		Crumble de légumes Chapelain bio
02/06/25		Riz pilaf bio au chou-fleur				Blé bio à la crème				
AU		Kiri		Cousteron						Verre de lait
08/06/25		Fruit bio		Fruit bio		Fruit bio		Compote		fondant au citron et pois chiche
Goûter:		Brioche, confiture		Baguette, miel		Quatre quart, lait bio		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit
SEM 24				Betteraves bio vinaigrette		Concombre à la menthe		Salade verte		salade de riz bio, tomate, dés de volaille, maïs, persil
DU				Sauté de veau aux olives		Tartiflette végétarienne bio à la tomme Chapelaine		Raviolis		Omelette
09/06/25		FERIE		Haricots beurre en persillade						Courgettes sautées au beurre d'ail
AU				Babybel bio		Bûche du pilat				petit Suisse
15/06/25				Fruit bio		Fruit bio		Compote		Ananas au sirop
Goûter:				Biscotte, confiture		Pain, beurre, chocolat		Pain, beurre, fruit		pain, compote bio
SEM 25		Houmous sur biscotte		Radis, beurre		Carottes râpées bio vinaigrette		Salade verte bio Chapelaine, comté, croûton à l'ail		Taboulé
DU		Curry de légumes Chapelain		Poisson frais du marché sauce		Gnocchi maison avec son coulis de lentilles corail tomate		Rôti de veau au jus		Saucisse de porc label rouge ou BBC
16/06/25		Mamaliga bio (purée de polenta)		Brocolis bio		Epinards étuvés à la crème		Pomme de terre grenaille		Potée de chou Chapelain
AU		Saint Nectaire AOP		Emmental						Cantal AOP
22/06/25		Fruit bio		Eclair vanille		Semoule bio au chocolat lait de lait Pannetière		Compote de pomme bio (les côteaux Nantais)		Fruit bio
										<i>menu alternatif : escalope de dinde</i>
Goûter:		Brioche, chocolat		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit		Pain, yaourt 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

Page 4