

		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
1		Salade de haricots blancs vinaigrette		Salade verte vinaigrette		Céleri rémoulade		Rillettes de volaille maison		Salade de chou Chinois à la tomate confite
SEM		Tajine de légumes		Hachis parmentier au lait de la Pannetière		Gratin de crozet à la tomme Chapelaine et aux lentilles corail		Rôti de veau au jus		Poisson frais du marché sauce oseille
DU	2	Semoule de couscous semi-complète à l'huile d'olive				Salade verte vinaigrette		Haricots beurre en persillade		Pomme de terre vapeur
02/03/26		Samos				Bûche du pilat		Cantal		
AU		Fruit de saison bio		Petit Suisse		Cube de poire au sirop		Fruit de saison bio		Yaourt bio sucré de la Pannetière
08/03/26										
Goûter:		Pain, pâte à tartiner		Pain, beurre, fruit		Pain, miel, yaourt bio		Marbré, lait bio		Brioche, fruit
2		Crème de poireaux		Salade de riz bio, maïs, tomates confites et julienne de betterave bio		Salade d'endive, crouton à l'ail et chèvre		Carottes râpées bio vinaigrette		Salade verte vinaigrette
SEM		Sauté de bœuf bio à l'estragon		Flan de légumes bio		Aiguillette de poulet sauce champignons		poisson frais du marché sauce dugléré		Gratin de légumes à la tomme Chapelaine
DU	3	Boulgour bio façon pilaf		Salade verte		Coquillettes semi-complète à l'huile d'olive		Brocolis bio au beurre d'ail		
09/03/26		Comté AOP		Vache qui rit bio		Saint Néctaire AOP				Yaourt bio sucré de la Pannetière
AU		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Compote de pomme bio des côteaux Nantais		Riz au lait bio, lait de la Pannetière		Moelleux au chocolat aux haricots rouges
15/03/26										
Goûter:		Quatre quart, jus de pomme		Brioche, confiture		Pain au lait, chocolat		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio
3		Rillettes de maquereaux aux haricots blancs sur toast		Betteraves bio vinaigrette		Chou fleur bio sauce cocktail		Salade verte aux pommes vinaigrette au cidre et miel		
SEM		Rôti de porc à la moutarde label rouge et BBC		Dalh de lentilles bio		Sauté de veau aux olives		Couscous de légumes		Choucroute de la mer sauce beurre blanc
DU	4	Haricots verts sautés		Riz parfumé bio		Carottes sautées au miel		Semoule de couscous bio semi-complète à l'huile d'olive		(choucroute, pomme de terre, poisson blanc, saumon)
16/03/26		Babybel bio		Camembert bio		Crème vanille au lait de la Pannetière		Fromage bio du terroir		Petit Suisse
AU		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Langue de chat		cocktail de fruit au sirop		Fruit de saison bio
22/03/26		Menu alternatif : escalope de dinde								
Goûter:		Baguette, confiture		Pain, compote bio		Pain, beurre, fruit		Pain au lait, yaourt bio		Pain, fromage

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 	Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France 
Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique 	Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle 	Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin 	Appellation d'Origine Protégée 

									
			MENUS POUR LA PERIODE DU :				0		
		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi	Vendredi
4 Menu des enfants Blanchetière		Oeuf dur mayonnaise maison		Carottes râpées aux maïs vinaigrette		Radis beurre		Salade verte, comté AOP, crouton à l'ail vinaigrette	Taboulé bio d'hiver au pesto
SEM		Sauce tomate aux pois chiches		poisson pané maison		Raviolis végétarien aux légumes		Rôti de veau au jus	Saucisses de porc grillé
DU	5	Penne semi-complète à l'huile d'olive		Brocolis bio au beurre d'ail				Pommes noisettes	Purée de navet au lait de la Pannetière
23/03/26		Brie		Bûche du pilat		Fromage blanc bio au coulis de fruit rouge ferme des coteaux de la Divatte			Fromage du terroir
AU		Fruit de saison bio		Eclair au chocolat		Gâteau de Savoie		Compote de pomme bio des côteaux Nantais	Salade de fruit frais
29/03/26									Menu alternatif : cuisse de poulet
Goûter:		Brioche, chocolat		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio		Biscotte, confiture	Barre marbré, jus d'orange
5		Mousse de foie de volaille maison sur baguette				Salade de haricots verts vinaigrette		Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette
SEM	6	Blanquette de dinde		Gratin de côtes blettes à la bechamel, lentilles corail et tomme Chapelaine		Poisson frais du marché sauce moutarde		Curry de chou-fleur au lait de coco	Rôti de bœuf bio sauce poivre vert
DU		Riz pilaf bio				Lentilles vertes bio		Blé bio	Gratin dauphinois
30/03/26				Chèvre		Emmental		Verre de lait bio	Tomme d'Anjou bio
AU		Fromage blanc bio ferme des coteaux de la Divatte		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Moelleux au citron et pois chiche	Fruit de saison bio
05/04/26									
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Barre pâtissière, lait bio		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit	Baguette, fromage
				Palestine		Burkina Faso		Pologne	Roumanie
6 Menu international				Shorba palestinienne		Salade verte vinaigrette		Soupe de concombre	Tartine de Fazole Batuta (purée de haricots blancs)
SEM	7	Férié		Le Maftoul végétarien		Poisson frais du marché sauce arachide		Bigos végétarien	Sarmale
DU				Boullgour bio servi avec un bouillon parfumé, des pois chiches, des légumes, cumin et cannelle		Purée de patate douce à la tomate		(choucroute au parika, champignon, tomate, pomme fruit, oignon, pomme de terre)	(Viande hachée, riz bio, sauce tomate, oignon, chou)
06/04/26				Fromage bio					Fromage bio
				Fruit de saison bio		Dégué		Gâteau au fromage frais et pois chiche	Fruit de saison bio
12/04/26						(semoule de mil au lait)			
Goûter:				Pain, fromage à tartiner bio		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		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France	
Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Appellation d'Origine Protégée	



**LA CHAPELLE
SUR ERDRE**

			<u>MENUS POUR LA PERIODE DU :</u>				0		
		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi	Vendredi
7		Rillettes de sardine sur biscotte		Salade verte, comté AOP, crouton à l'ail vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette		Radis beurre	salade Niçoise sans thon
SEM		Aiguillette de poulet sauce Espagnole		Sauté de veau au tandoori		Spaghettis façon carbonara aux légumes		poisson frais du marché sauce beurre rouge	Omelette aux oignons, ciboulette
DU	8	Semoule de couscous bio semi-complète à l'huile d'olive		Haricots beurre en persillade				Purée de pomme de terre au lait de la Pannetière	Salade verte vinaigrette
13/04/26						Bûche du pilat			Camembert bio
VACANCES		Yaourt bio sucré de la Pannetière		Tarte aux citron		Compote de pomme bio des côteaux Nantais		Fromage blanc bio ferme des coteaux de la Divatte	Fruit de saison bio
AU									
19/04/26									
Goûter:		Brioche, fruit		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit	Pain, compote bio
8		Betteraves bio vinaigrette		pamplemousse		Maquereau à la moutarde		Salade d'endive, chèvre, tomates confites	
SEM	1	Dalh de lentilles bio		Poisson du marché sauce citron		Jambon grillé sauce champignons		Tartiflette végétarienne aux lentilles corail tomme Chapelaine bio	rôti de bœuf bio sauce ketchup
DU		Riz pilaf bio		Epinards à la crème		Pommes de terre noisettes			Chou fleur au beurre d'ail
20/04/26		Vache qui rit bio		Emmental		Tomme d'Anjou bio			
Vacances		Fruit de saison bio		Eclair au chocolat		Fruit de saison bio		Ananas au sirop	Polenta bio au lait de la Pannetière
26/04/26						Menu alternatif : cuisse de poulet			
Goûter:		Brioche, chocolat		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		Barre marbré, jus d'orange	Pain, beurre, fruit
9									
SEM									
DU	2								
27/04/26									
AU									
03/05/26									
Goûter:									