



MENUS POUR LA PERIODE DU :

3 Novembre au 2 Janvier 2026

1		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 45		Potage Dubarry		Salade coleslaw		Oeuf dur bio mayonnaise maison		Endives au gouda		Carottes râpées bio vinaigrette
DU		Dalh de lentilles bio		Poisson frais du marché sauce beurre rouge		Sauté de porc à la charcutière		Crumble de légumes		Rôti de bœuf bio sauce bleu
03/11/25		Riz bio pilaf		Purée de potimarron bio Chapelaine		Flageolets bio		Semoule de couscous bio complète		Haricots verts bio sautés au beurre d'ail
AU		Samos		Brie bio		Saint Nectaire AOP				
09/11/25		Fruit de saison bio		Gâteau Nantais		fruit de saison bio		Compote de coing bio des côteaux Nantais		Riz au lait bio de la Pannetière servi avec son caramel au beurre salé
						Menus alternatif : escalope de dinde				
Goûter:		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio		Baguette, fromage bio		Pain, beurre, fruit
SEM 46		Salade de pâtes, œufs, maïs, ciboulette, tomates				Salade verte vinaigrette		Rillettes de poulet		Céleri rémoulade bio
DU		Flan de légume bio Chapelain				Gratin de pomme de terre, lentilles corail à la tomme Chapelaine bio		Sauté de veau au tandoori		Pennes bio aux deux saumons, ciboulette
10/11/25				Férié				Petits pois extra fin à la Française		
AU		Comté AOP				Vache qui rit bio		Emmental		
16/11/25		Fruit de saison bio				Cube de poire		fruit de saison bio		Fromage blanc bio ferme de coteaux de la Divatte (44)
Goûter:		Baguette, chocolat				Marbré, lait bio		Pain, pâte à tartiner		Pain, beurre, fruit
SEM 47		Salade de chou-fleur sauce fromage blanc bio curry, coriande		Salade de Haricots blancs vinaigrette à l'échalote		Radis beurre		Salade de patate douce râpée sauce citron, coco		Salade verte vinaigrette
DU		Sauté de bœuf bio à l'estragon		Quiche au brocolis bio et chèvre		Aiguillette de poulet sauce Espagnole		Poisson frais du marché sauce dugléré		Lasagne de légumes bio Chapelain
17/11/25		Blé bio à la crème		Salade verte vinaigrette		Boulgour bio au poivron		Julienne de carotte bio étuvée		
AU		Babybel bio		Tomme d'Anjou bio		Saint Nectaire AOP				Verre de lait bio
23/11/25		fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Cocktail de fruits au sirop		Semoule au lait bio de la Pannetière		Fondant au chocolat et aux haricots rouges
Goûter:		Baguette, chocolat		Brioche, compote bio		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		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 :

3 Novembre au 2 Janvier 2026

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 48		Rillettes de sardine aux haricots blancs		Soupe Chorba		pamplemousse		Salade verte vinaigrette		Taboulé d'hiver au pesto
DU		Jambon grillé		Paella végétarienne		Rôti de veau au jus		Cake bio aux lentilles corail et légumes Chapelain		Poisson frais du marché sauce beurre blanc
24/11/25		Haricots beurre en persillade				Purée de chou de Bruxelles au lait de la Pannetière bio				Fenouil étuvé à la tomate
AU		Cantal		Chèvre				Camembert bio		Petit Suisse sucré
30/11/25		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Crème pistache maison au lait de la Pannetière bio		Compote de pomme bio des côteaux Nantais		Fruit de saison bio
		Menus alternatif : cuisse de poulet								
Goûter:		Pain, beurre, yaourt		pain au lait, compote bio		Pain, pâte à tartiner, fruit		Pain, beurre, fruit		brioche, confiture
SEM 49		Taost d'houmous sur biscotte		Carottes râpées bio vinaigrette		Salade de chou Chinois tomates confites		Salade verte au comté AOP		Salade Niçoise
DU		Crumble de légumes d'hiver aux amandes		Poisson frais du marché sauce choron		Pizza à la polenta bio		Rôti de veau sauce au poivre		Sauté de porc aux olives
01/12/25				Purée de potimarron bio Chapelaine				Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive		Haricots beurre sautés au beurre d'ail
		Samos		Emmental		Crème Anglaise bio maison				Bûche du Pilat
07/12/25		Fruit de saison bio		Eclair chocolat		Gâteau de Savoie		Ananas au sirop		Fruit de saison bio
										Menus alternatif : escalope de dinde
Goûter:		Pain, beurre, miel		Baguette, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit		Pain, fromage bio		Pain au lait, chocolat
SEM 50		Salade verte		potage esaũ		Betraves cuites vinaigrette		Céleri rémoulade bio		
DU		Couscous bio, poulet et merguez		Gratin de côtes de blettes aux pommes de terre et tomme Chapelaine		Poisson frais du marché sauce poireaux		Curry de chou fleur au lait de coco et pois chiche		Rôti de bœuf bio ketchup maison
08/12/25						Boulgour bio façon pilaf				Pommes de terre grenailles bio sautées ferme Chapelaine
AU				Comté AOP		Babybel bio		Verre de lait bio		Saint Néctaire AOP
14/12/25		Fromage blanc bio ferme de coteaux de la Divatte (44)		Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Financier à la carotte		Fruit de saison bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		Brioche, chocolat		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 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 :

3 Novembre au 2 Janvier 2026

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 51		Pomelos		Salade verte		Salade d'endive, emmental et noix		Mousson de canard sur taost		Taboulé d'hiver au pesto
DU		Tajine de légumes aux fruits secs		Parmentier à la patate douce		Sauté de veau aux olives		Aiguillettes de poulet !!! panées		Poisson frais du marché sauce beurre blanc
15/12/25						Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive		Pommes de noisettes		Brocolis bio au beurre d'ail
AU				Cantal						Petit Suisse sucré
21/12/25		Riz au lait bio au lait de la Pannetière		Cube de poire au sirop		Compote de pomme bio des côteaux Nantais		Bûchette glacée		Fruit de saison bio
								Clémentine		
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Pain, chocolat		Pain au lait, yaourt bio		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit
SEM 52		Maquereaux moutarde		Salade de blé, chèvre, croutons à l'ail		Carottes râpées bio vinaigrette				Salade de pommes de terre, avocat et tomates confites vinaigrette
DU		Paella de poulet		Rôti de veau au jus		Dahl de lentilles bio				Gratin de légumes aux lentilles corail et tomme Chapelaine
22/12/25		Salade verte		Haricots verts bio en persillade		Crozet bio		Férié		
AU						Camembert bio				Saint Néctaire AOP
28/12/25		Yaourt bio de la Pannetière		Tarte aux abricots		Ananas au sirop				Fruit de saison bio
Goûter:		Pain, beurre, miel		Pain, beurre, fruit		Pain, chocolat				Pain, compote bio
SEM 1		Soupe de courge Chapelaine		Mousseline de céleri aux haricots blancs bio		Sardine à l'huile, beurre				Radis, beurre
DU		Chili sine carne bio		Poisson frais du marché sauce beurre blanc		Chipolatas grillées				Rôti de bœuf bio
29/12/25		Blé bio		Epinards étuvés		Purée de potimarron bio au lait de la Pannetière		Férié		Carottes étuvées
AU		Vache qui rit bio		Comté AOP		Tomme d'Anjou bio				
04/01/26		Fruit de saison bio		Tarte aux pommes		Fruit de saison bio				Semoule au lait bio de la Pannetière
Goûter:		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit		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 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