

| lundi 8 mars |
|--|
| Pâté de campagne |
| Endives aux pommes |
| Carottes râpées au citron vert |
| Cordon bleu sauce catalane |
| Rôti de boeuf , duxelle de champignons |
| Petits pois à la française |
| Tortis |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Liégeois chocolat |
| Bar à fruits |
| Gratin de fruits |

| jeudi 11 mars |
|---|
| Velouté de butternut |
| Chou rouge persillé |
| Friand au fromage |
| Saucisse de toulouse vpf ,tombée d'oignons |
| Cuisse de poulet tandoori |
| Pommes sautées |
| Légumes du terroir |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Bar à fruits |
| Bar à yaourt |
| Entremets vanille |

| mardi 9 mars |
|--|
| Taboulé oriental |
| 1/2 avocat |
| Céleri rave rémoulade |
| Quiche brocolis et chèvre |
| Joue de porc confite |
| Salade verte |
| Riz aux petits légumes |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Ananas frais |
| Bar à fruits |
| Fromage blanc au coulis de fruits jaunes |

| vendredi 12 mars |
|---|
| Macédoine au surimi |
| Champignons bulgare |
| Radis beurre |
| Polsson du marché sauce vin blanc |
| Sauté de veau printanier |
| Chou-fleur |
| Mélanges 3 céréales |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Crumble pomme et fruits rouges |
| Bar à fruits |
| Salade de fruits frais |

** Salad ou Dessert bar

Légende :

- Produit Bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Viande française**
- Plat végétarien***

Nos producteurs locaux :

| | |
|--|---|
| La Ferme d'Ana Soiz - MAURE-EN-BRETAGNE (35) | Ferme du Bois du Parc - CHATEAUBRIANT (44) |
| SDA Volailles - ANCENIS (44) | Des Délices et du pain - CHATEAUBRIANT (44) |
| Cap Marée - COUERON (44) | |

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

lundi 15 mars

| |
|--|
| Salade verte à l'emmental |
| Radis noir |
| Salade de perles |
| Longe de porc sauce moutarde à l'ancienne |
| Poisson meunière |
| Coeur de blé |
| Epinards au jus |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Pomme cuite au miel |
| Bar à fruits |
| Mousse noix de coco |

jeudi 18 mars

| |
|----------------------------------|
| Coleslaw |
| Julienne de betteraves |
| Rillettes |
| Couscous végétarien |
| Carbonade flamande |
| Semoule |
| Légumes couscous |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Bar à fruits |
| Bar à dessert |
| |

mardi 16 mars

REPAS À THÈME

La Bretagne

vendredi 19 mars

| |
|---------------------------------------|
| Macédoine à la russe |
| Carottes râpées aux raisins secs |
| 1/2 pomelos verdurette |
| Poisson du marché sauce beurre blanc |
| Emincé de volaille curry |
| Riz pilaf |
| Salsifis |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Bar à fruits |
| Smoothie aux fruits |
| Fromage blanc à la confiture |

** Salad ou Dessert bar

Légende :

- Produit Bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Viande française**
- Plat végétarien***

Nos producteurs locaux :

- La Ferme d'Ana Soiz - MAURE-EN-BRETAGNE (35)
- Ferme du Bois du Parc - CHATEAUBRIANT (44)
- Des Délices et du pain - CHATEAUBRIANT (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

| lundi 22 mars |
|---|
| Potage cultivateur |
| Mâche aux croûtons |
| Carottes râpées sauce vinaigrette |
| Estouffade de boeuf vbf au cidre |
| Poisson à la bordelaise |
| Pommes vapeur |
| Julienne de poireaux |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Bar à fruits</i> |
| Poire au chocolat |
| Crème dessert vanille |

| jeudi 25 mars |
|---|
| Duo de saucissons |
| Salade de chou chinois aux fruits |
| Tomate vinaigrette |
| Normandin de veau |
| Cuisse de canette à l'orange |
| Haricots coco |
| Carottes glacées |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Bar à fruits</i> |
| Bar à yaourt |
| |

| mardi 23 mars |
|---|
| Salade de riz niçoise |
| Chou rouge aux pommes |
| 1/2 avocat aux crevettes |
| Galette soja tomate basilic |
| Carbonara |
| Brocolis étuvés |
| Spaghettis |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Panna cotta</i> |
| <i>Bar à fruits</i> |
| Milkshake aux fruits |

| vendredi 26 mars |
|---|
| Fenouil à l'italienne |
| Salade du berger |
| Oeuf dur mimosa |
| Poisson du marché sauce citron |
| Escalope de porc aux pruneaux |
| Légumes du terroir |
| Purée de pommes de terre |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Tarte au fromage blanc</i> |
| Flan nappé caramel |
| Bar à fruits |

** Salad ou Dessert bar

Légende :

- Produit Bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Viande française**
- Plat végétarien***

Nos producteurs locaux :

- La Ferme d'Ana Soiz - MAURE-EN-BRETAGNE (35)
- Ferme du Bois du Parc - CHATEAUBRIANT (44)
- Des Délices et du pain - CHATEAUBRIANT (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

| lundi 29 mars |
|---|
| Salade de p. de terre au thon |
| Chou-fleur sauce cocktail |
| Salade aux poivrons et maïs |
| Emincé de volaille façon thaï |
| Osso bucco de veau |
| Coeur de céleri |
| Riz créole |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Bar à fruits</i> |
| <i>Eclair au chocolat</i> |
| <i>Entremets pistache</i> |
| jeudi 1 avril |
| Salade louisiane |
| Salade verte à la mimolette |
| Pâté de foie |
| Omelette aux fines herbes |
| Sauté de porc à l'indienne |
| Pommes boulangères |
| Haricots verts persillés |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Bar à fruits</i> |
| <i>Bar à dessert</i> |

| mardi 30 mars |
|---|
| Laitue et 1/2 oeuf |
| Salade maraîchère |
| Radis beurre |
| Aile de raie aux câpres |
| Bolognaise |
| Endives braisées |
| Macaronis |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Fromage blanc au miel</i> |
| <i>Bar à fruits</i> |
| <i>Compote de pêches</i> |
| vendredi 2 avril |
| Betteraves mimosa |
| Endives au bleu |
| Chou blanc vinaigre de framboise |
| Navarin d'agneau |
| Filet de poisson pané |
| Navets |
| Semoule |
| Salade verte*** |
| <i>Assortiment de Fromage & Laitage</i> |
| <i>Riz au lait</i> |
| <i>Bar à fruits</i> |
| <i>Ananas rôti</i> |

** Salad ou Dessert bar

Légende :

- Produit Bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Viande française**
- Plat végétarien***

Nos producteurs locaux :

- La Ferme d'Ana Soiz - MAURE-EN-BRETAGNE (35)
- Ferme du Bois du Parc - CHATEAUBRIANT (44)
- Viandes
- Des Délices et du pain - CHATEAUBRIANT (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

lundi 5 avril



Lundi de Pâques



jeudi 8 avril

Salade de haricots verts

Chou rouge vinaigrette

Endives et croûtons de pain d'épices



Galette végétarienne

Palette de porc à la diable

Salade verte

Pommes sautées

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Bar à yaourt

|

mardi 6 avril

Pommes de terre paysannes

Carottes râpées

Salade verte aux pommes et pamplemousse

Escalope de dinde Hawaï

Quiche lorraine

Légumes du terroir

Pennes

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Salade pommes et kiwi

Bar à fruits

Mousse aux spéculoos

vendredi 9 avril

Mortadelle

Champignons à la crème

Céleri à la vinaigrette

Poisson du marché sauce crevettes

Boeuf bourguignon

Fondue de poireaux

Riz

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Banane

Bar à fruits

Crème chocolat

** Salad ou Dessert bar

Légende :

- Produit Bio
- Produit local
- Produit labellisé
- Viande française
- Plat végétarien*

*Menu conseillé par la diététicienne

Nos producteurs locaux :

- La Ferme d'Ana Soiz - MAURE-EN-BRETAGNE (35)
- Ferme du Bois du Parc - CHATEAUBRIANT (44)
- Des Délices et du pain - CHATEAUBRIANT (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

lundi 12 avril

| |
|---|
| Rilette de sardines sur toast |
| Salade verte à l'emmental |
| Salade lorraine |
| Dos de colin sauce crème |
| Poulet rôti au jus |
| Côtes de blettes |
| Coquillettes |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Salade de fruits printaniers |
| Bar à fruits |
| Verrine de fromage blanc et son biscuit |

jeudi 15 avril

| |
|----------------------------------|
| Pomelos |
| Duo de choux |
| Salade romaine |
| Chili sin carne |
| Filet de dinde sauce pitta |
| Haricots verts |
| Blé |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Bar à fruits |
| Bar à dessert |
| |

mardi 13 avril

REPAS À THÈME

La Normandie

vendredi 16 avril

| |
|-----------------------------------|
| Salade antiboise |
| Méli-mélo de salade fraîcheur |
| Salade céleri et ananas |
| Carbonade de boeuf |
| Poisson du marché sauce crevettes |
| Purée de pommes de terre |
| Brocolis |
| Salade verte*** |
| Assortiment de Fromage & Laitage |
| Clafoutis |
| Bar à fruits |
| Ananas |

** Salad ou Dessert bar

Légende :

- Produit Bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Viande française**
- Plat végétarien***

Nos producteurs locaux :

- La Ferme d'Ana Soiz - MAURE-EN-BRETAGNE (35)
- Ferme du Bois du Parc - CHATEAUBRIANT (44)
- Des Délices et du pain - CHATEAUBRIANT (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

| lundi 19 avril | |
|------------------------------------|--|
| Pizza maison | |
| Salade multicolore | |
| Radis noirs râpés | |
| Boulette de soja basilic | |
| Escalope de dinde à la forestière | |
| Jeunes carottes | |
| Lentilles | |
| Salade verte*** | |
| Assortiment de Fromage & Laitage | |
| Salade d'oranges | |
| Bar à fruits | |
| Semoule au lait | |

| mardi 20 avril | |
|----------------------------------|--|
| Salade florilège | |
| Tomates basilic et mozzarella | |
| Courgettes râpées | |
| Jambon sauce mère | |
| Joue de boeuf bourguignonne | |
| Pâtes | |
| Jardinière de légumes | |
| Salade verte*** | |
| Assortiment de Fromage & Laitage | |
| Crème dessert vanille | |
| Bar à fruits | |
| Pomme cuite au caramel laitier | |

| jeudi 22 avril | |
|---|--|
| Concombres à la bulgare | |
| Salade verte aux croûtons et chèvre | |
| Salade chromatique | |
| Blanquette de veau à l'ancienne | |
| Côte de porc hawaïenne | |
| Riz | |
| Légumes du terroir | |
| Salade verte*** | |
| Assortiment de Fromage & Laitage | |
| Bar à fruits | |
| Bar à yaourt | |
| Gâteau aux pépites de chocolat | |

| vendredi 23 avril | |
|----------------------------------|--|
| Oeuf mayonnaise | |
| Pomelos cocktail | |
| Salade de poivrons | |
| Poisson du marché | |
| Kefta | |
| Chou de choucroute | |
| Pommes vapeur | |
| Salade verte*** | |
| Assortiment de Fromage & Laitage | |
| Salade d'agrumes | |
| Bar à fruits | |
| Ile flottante | |

** Salad ou Dessert bar

Légende :

- Produit Bio**
- Produit local**
- Produit labellisé**
- Viande française**
- Plat végétarien***

Nos producteurs locaux :

- La Ferme d'Ana Soiz - MAURE-EN-BRETAGNE (35)
- Ferme du Bois du Parc - CHATEAUBRIANT (44)
- Viandes
- Des Délices et du pain - CHATEAUBRIANT (44)
- SDA Volailles - ANCENIS (44)
- Cap Marée - COUERON (44)

* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.