

lundi 10 mai

Radis et beurre

Concombre sauce bulgare

Salade piémontaise

Sauté de porc aux dattes

Filet de poisson à la bordelaise

Coeur de blé

Brunoises de légumes

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Entremet chocolat

Bar à fruits

Pomme au four

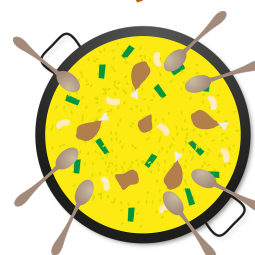
jeudi 13 mai

JEUDI DE L'ASCENSION

mardi 11 mai



**JOURNÉE
ESPAGNOLE**



vendredi 14 mai

PONT DE L'ASCENSION

** 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)
- Poissons

* 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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 17 mai

Carottes râpée aux raisins secs

Endive au bleu

Macédoine à la russe

Filet de merlu sauce tomate

Aiguillette de volaille marinée au citron

Pommes sautées

Salsifis

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Liégeois vanille

Bar à fruits

Ananas poêlé au caramel

jeudi 20 mai

Concombre ciboulette

Coleslaw

Friand au fromage



Omelette aux oignons

Côte de porc sauce charcutière

Haricots beurre

Purée de pommes de terre

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Bar à yaourt

|

mardi 18 mai

Salade de pâtes au thon

Tomates au basilic

Pomelos verdurette

Estouffade de boeuf aux poivrons

Jambon hawaï

Mélange aux 5 céréales

Légumes du terroir

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Salade de fruits 'été

Bar à fruits

Glace

vendredi 21 mai

Pâté de campagne

Salade verte mimosa

Courgettes râpées

Sauté de dinde basquaise

Poisson du marché

Semoule

Navets glacés

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Gaufre

Milkshake

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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 24 mai

LUNDI DE PENTECÔTE

jeudi 27 mai

Radis

Melon

Salami

Joue de boeuf à la bordelaise

Saucisse de Toulouse, tombée d'oignons

Haricots blancs

Carottes  à l'étuvé

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Bar à dessert

|

mardi 25 mai

Crêpe au jambon

Fenouil à l'orange

Tomates au maïs

Escalope de porc au paprika

Gratin de poissons

Pâtes 

Courgettes 

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Compote pomme abricot

Oeuf au lait

vendredi 28 mai

Salade niçoise

Champignons à la crème

Carottes  râpées au kiwi

Polsson du marché sauce beurre blanc

Sauté de poulet  au chorizo

Riz  aux petits légumes

Petits pois à la française

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Crème dessert aux spéculoos






Gâteau au chocolat et courgettes

** 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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 31 mai
Duo de saucissons
Poivrons marinés
Tomate mozzarella
Escalope de dinde viennoise
Rôti de boeuf ,duxelle de champignons
Torsade
Céleri rave braisé
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Fromage blanc à la confiture d'abricot
Bar à fruits
Poire au chocolat

jeudi 3 juin
Beurre de sardine
1/2 pomelos cocktail
Salade d'épinards frais aux oeufs
Boudin noir aux pommes
Escalope de dinde au lait de coco
Julienne de légumes
Purée de pommes de terre
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Bar à fruits
Bar à yaourt

mardi 1 juin
Betteraves
Salade du berger
Navets râpés
Frittata de courgettes
Rôti de porc sauce soja
Pommes boulangères
Haricots verts persillés
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Soupe de fraises
Bar à fruits
Panna cotta

vendredi 4 juin
Salade grecque
Taboulé de chou-fleur cru
Pizza royale
Poisson du marché sauce vin blanc
Blanquette de veau
Légumes du terroir
Riz pilaf
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Clafoutis de saison
Bar à fruits
Smoothie de fruits rouges

** 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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 7 juin
Concombre persillés
Petits pois verdurette
Salade strasbourgeoise
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Filet de poisson meunière
Boullgour
Chou-fleur
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Abricot au sirop
Bar à fruits
Ile flottante
jeudi 10 juin
Pastèque
Artichaut
Pâté de foie
Crumble de légumes d'été
Hachis Parmentier
Tian de légumes
Purée de pommes de terre
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Bar à fruits
Bar à dessert
/

mardi 8 juin
Quiche lorraine
Tomates et asperges
Chou blanc au vinaigre de cidre
Navarin d'agneau
Cuisse de poulet à l'oriental
Semoule
Légume couscous
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Bar à fruits
Tartelette aux fruits
Crème dessert vanille
vendredi 11 juin
Salade mexicaine
Melon
Radis noir rémoulade
Poisson du marché sauce hollandaise
Cordon bleu du chef
Macaronis
Brocolis
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Bar à fruits
Compote de pommes
Glace

** 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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 14 juin
Salade de haricots verts
Melon jaune
Carottes râpées  au citron vert
Emincé de boeuf  sauce poivrade
Filet de saumon à l'oseille
Pommes sautées
Carottes  vichy
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Bar à fruits
Ananas au sirop
Entremet vanille

jeudi 17 juin
Cervelas vinaigrette
Salade du berger
Chou chinois
Steak haché de veau coulis de tomate
Poisson du marché
Blé 
Purée de céleri
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Bar à fruits
Bar à yaourt 

mardi 15 juin
Salade antiboise
Concombre bulgare
1/2 avocat
 Galette de soja tomate et basilic
Carbonara
Gratin d'épinards
Pâtes 
Salade verte***
Assortiment de Fromage & Laitage
Crème dessert au chocolat
Bar à fruits
Taboulé de fruits

vendredi 18 juin







CE MIDI
Un repas
100% LOCAL

** 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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 21 juin

Taboulé

Salade de pomelos, pommes fruits et tomates

Courgettes râpées

Viande façon kebab

Veau **marengo**

Duo de brocolis et chou-fleur

Pommes Pins

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Beignet au chocolat

Mousse nougat

jeudi 24 juin

Pastèque

Champignons sauce fromage blanc

Museau vinaigrette



Chili sin carne

Joue de porc confite

Riz

Carottes **glacées**

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Bar à dessert

|

mardi 22 juin

Oeuf dur aux crevettes

Carottes râpées

Tomates à l'échalote

Dos de colin sauces aux crevettes

Bolognaise

Fenouil

Spaghettis

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Riz au lait

Bar à fruits

Ananas rôti

vendredi 25 juin

Salade de coeur d'artichaut

Melon

Laitue au gouda

Rôti de boeuf **sauce poivrade**

Filet de poisson pané sauce tomate fraîche

Boullgour

Blettes

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Flan nappé caramel

Bar à fruits

Pomme cuite au miel

** *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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 28 juin

Concombre à l'ail

1/2 avocat aux oeufs

Salade niçoise

Couscous

Aile de raie au vinaigre de framboise

Semoule

Légumes couscous

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Quatre quart

Bar à fruits

Compote de poires

jeudi 1 juillet

Salade de riz à l'indienne

Tomate mozzarella

Radis et beurre



Gratin de courgettes au chèvre

Rôti de porc façon orloff

Purée de pommes de terre

Salade verte

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Bar à fruits

Bar à yaourt

mardi 29 juin

ANIMATION

GRILLADE



vendredi 2 juillet

Saucisson à l'ail

Pastèque

Salade waldorf

Poisson du marché sauce beurre blanc

Sauté de boeuf façon thaï

Poêlée maraîchère

Coeur de blé

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Soupe de melon à la menthe

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)
- 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.

*Menu conseillé par la diététicienne

lundi 5 juillet

Terrine de poisson

Carottes râpées aux pignons de pins

Tomate basilic

Filet de julienne sauce normande

Escalope de volaille au lait de coco

Flan de légumes

Riz basmati

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Salade d'agrumes

Bar à fruits

Liégeois chocolat

jeudi 8 juillet

mardi 6 juillet

Macédoine vinaigrette

Chou blanc aux pommes

Melon

Daube de boeuf à la provençale

Assiette Anglaise

Chips

Ratatouille

Salade verte***

Assortiment de Fromage & Laitage

Glace

Bar à fruits

Banane façon split

vendredi 9 juillet

C'EST LES VACANCES!

** 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.

*Menu conseillé par la diététicienne