

MENUS POUR LA PERIODE DU :

24 février au 18 avril 2025

1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 9		Taost d'houmous	Carottes râpées bio à l'orange vinaigrette	Salade verte	Salade verte au comté	Salade de pomme de terre, thon, ciboulette, échalote
DU		Chili sine carne bio	Poisson frais du marché sauce choron	Omelette	Fondant de bœuf	Saucisse de porc label rouge ou BBC
24/02/25		Semoule semi-complète bio à l'huile d'olive	Haricots verts extra fin persillés	(Oeuf bio, champignons, dés de tomates, ciboulette)	riz bio	Potée de chou Chaplain
AU		Camembert bio	Emmental			Tomme d'Anjou bio
02/03/25		Fruits bio	Eclair chocolat	Semoule au lait bio lait de la Pannetière	compote de pomme bio coteaux Nantais	Fruits bio
Goûter:		Pain, pâte à tartiner	Pain, beurre, fruit	Pain, beurre, fruit	Marbré, lait bio	Menu alternatif : saucisse de volaille
SEM 10		mousse de foie de volaille maison	salade de blé bio, tomates confites, pomme bio de la Grigonnais	Betteraves bio vinaigrette	Carottes et patate douce bio râpées à la vinaigrette	
DU		poulet rôti label rouge	Hachis végétarien de carottes aux pois jaunes	Lasagne de saumon aux épinards et à la tomme Chapelaine bio	Quiche au chèvre et brocolis bio	Rôti de bœuf bio sauce crème au poivre vert
03/03/25		coquillettes semi-complète bio à l'huile d'olive				Pommes de terre grenaille sautées
AU		Salade verte	Carré d'entrailles	Vache qui rit bio	Verre de lait	Comté AOP
09/03/25		Yaourt nature bio de la Pannetière	Fruits bio	Fruits bio	fondant au chocolat et aux haricots rouges	Fruits bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit	Brioche, confiture	Pain au lait, chocolat	Pain, beurre, fruit	Quatre quart, jus de pomme
SEM 11		Salade verte	Taboulé d'hiver, thon, pesto	Emincé d'endives au gouda	Sommités de chou-fleur vinaigrette	Carottes et panais râpées vinaigrette
DU		Gratin de légumes à la tomme Chapelaine	Boeuf haché au fenouil tomate	Rôti de veau au jus	Dahl de lentilles bio	Poisson frais du marché sauce dugléré
10/03/25				Pennes semi-complète bio à l'huile d'olive	Riz pilaf bio	Brocolis bio au beurre d'ail
AU			Camembert bio		Fromage du terroir bio	Crème anglaise bio maison
16/03/25		Polenta bio au chocolat, lait de la Pannetière	Fruits bio	Cube de poire au sirop	Fruits bio	Gâteau de savoie
Goûter:		Pain, beurre, fruit	Pain, compote bio	Pain, beurre, fruit	Baguette, 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 :

24 février au 18 avril 2025

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 12		toast de rillettes de maquereau à la moutarde sur baguette		salade de chèvre, croûton à l'ail		chou blanc râpé à la vinaigrette		Salade verte		Salade de blé, cubes de pomme bio de la Grigonnais, tomates confites
DU		aiguillette de poulet BBC sauce aux champignons		Sauté de veau au tandoori		Spaghetti carbonara végétarienne		Brandade de poisson		Crumble végétarien
17/03/25		pommes de terre noisette		Haricots beurre extra fins persillés						
AU		salade verte				Fromage du terroir bio				Bûche du pilat
23/03/25		fromage blanc bio ferme des trois chênes coulis de framboise		Riz au lait bio lait de la Pannetière		Cube de pêche au sirop		Petit Suisse		Fruit bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit		Brioche, chocolat		Pain, beurre, fruit		Barre marbré, jus d'orange
SEM 13		Moyen Orient		Afrique		Amérique		Roumanie		Nicaragua
DU		chorba (soupe de pois chiche)		salade		Assortiment de crudités		Salade verte		
24/03/25		Tajine de légume et fruit sec		Mafé de poulet		Cheeseburger		Chiftele (Carette de viande en sauce)		arroz con huevos (poisson avec du riz)
						Potatoes		Mamaliga (purée de polenta)		
30/03/25		Fromage		fromage		Fromage		Menu alternatif : Escalope sauce Chiftele		Fromage
		Semoule à la fleur d'oranger		Fruit bio		Fruit bio		Gâteau à la compote de pomme		Crème sucrée au lait saupoudrée de cannelle
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		Barre pâtisseries		Baguette, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit
SEM 14		Piémontaise végétarienne		Salade verte		Carottes râpées bio aux raisins		Saucisson à l'ail maison		Salade verte
DU		Omelette bio aux légumes		Spaghettis		Pizza à la polenta bio		Blanquette de veau		Poisson frais du marché meunière, quartier de citron
31/03/25				bolognaise				Julienne de légumes		Pommes de terre vapeur
AU		Camembert bio				Tomme d'Anjou bio		Comté AOP		
06/04/25		Fruit bio		Yaourt bio de la Pannetière		Fruit au sirop		Fruit bio		Fromage blanc bio ferme des trois chênes coulis de fraise
								Menu alternatif : pâté de volaille		
Goûter:		Pain au lait, Chocolat		Pain, beurre, fruit		Baguette viennoise, lait bio		Pain, fromage à tartiner 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

		MENUS POUR LA PERIODE DU :				24 février au 18 avril 2025				
7		Lundi		Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi		
SEM 16		Macédoine mayonnaise maison		Salade Marco Polo bio sans viande	Radis, beurre		Carottes et patate douce bio râpées à la vinaigrette		Emincé d'endive vinaigrette	
DU	 	Sauté de Boeuf bio au chocolat	 	Gratin de chou-fleur, lentilles corail à la tomme Chapelaine bio		Sauté de dinde au curry et lait de coco		Poisson frais du marché sauce beurre rouge		Omelette bio aux légumes
07/04/25		Boulgour bio façon pilaf				Riz Thaï bio		Brocolis bio au beurre d'ail		
AU		Tomme d'Anjou bio		Bûche du pilat		Brie				Petit Suisse
13/04/25		Fruit bio		fruit bio		Cocktail de fruit au sirop	 	Semoule au lait bio lait de la Pannetière		Fondant pois chiche et citron
Goûter:		Baguette, yaourt bio		Pain, fromage à tartiner bio		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio		Pain, beurre, fruit
SEM 17		Rillettes de sardine sur biscotte		Chou-fleur vinaigrette		Pomelos		Céleri remoulade		Salade de pomme de terre, thon, maïs, tomates confites
DU		Sauté de porc fermier de Vendée à l'estragon		Tajine de légumes aux fruits secs		Sauté de veau aux olives		Pâte carbonara aux légumes		Poisson frais du marché sauce dugléré
14/04/25		Petits pois bio à la Française		Semoule de couscous bio		Haricots verts persillés				Purée de navet au lait de la ferme
AU		Camembert bio		Babybel bio				Fromage du terroir bio	 	Yaourt nature bio de la Pannetière
20/04/25		Fruit bio		fruit bio	 	Riz au lait bio lait de la Pannetière		Ananas aux sirop		Fruits bio
Goûter:		Menu alternatif : escalope de dinde								
Goûter:		Brioche, chocolat		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit		Barre marbré, jus d'orange
SEM 18										
DU										
21/04/25										
AU										
27/04/25										
Goûter:										

	Label Rouge 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