

1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 17			Pomelos	Macédoine	Salade d'endive au gouda	Salade verte bio Chapelaine œuf dur mayonnaise
DU			Sauté de veau au tandoori	Rôti de porc (BBC et label rouge) à la moutarde	Poisson frais du marché sauce beurre blanc	Gratin Chapelain
21/04/25		FERIE	Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive	Semoule de couscous bio complet à l'huile d'olive	Epinards à la crème	Pomme de terre, chou fleur et tomate Chapelaine
AU			Vache qui rit bio	Comté AOP		Camembert bio
27/04/25			Compote de pomme bio (les côteaux Nantais)	Fruit bio	Eclair au chocolat	fruit bio
				<i>Menu alternatif : escalope de dinde</i>		
Goûter:			Pain, beurre, fruit	Brioche, confiture	Pain, beurre, fruit	Pain, chocolat
SEM 18		Rillettes de porc maison	Salade de pâtes bio, tomates confites, pomme bio de la Grigonnais, maïs	Betteraves bio vinaigrette		
DU		Poulet rôti label rouge	Crumble de légumes	Poisson frais du marché sauce Dugléré		Sauté de bœuf bio sauce chocolat
28/04/25		Purée de pomme de terre au lait de la Pannetière		Riz pilaf bio	FERIE	Macaroni bio semi-complet, brunoise de légume à l'huile d'olive
AU		salade verte bio Chapelaine	Brie	Emmental		Fromage du terroir bio
04/05/25		petit suisse	fruit bio	Fruit bio		Fruit bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit	Marbré, lait bio	Baguette, compote bio		Biscotte, pâte à tartiner
SEM 19		Carottes râpées bio vinaigrette	Taboulé bio au thon et pesto	Salade verte bio Chapelaine au chèvre et vinaigrette au miel		
DU		Tajine de légumes aux fruits secs	Courgettes sautées à la Bolognaise	Rôti de veau au jus		Couscous végétarien à la semoule Bio semi complète
05/05/25				Boulgour bio au poivron	FERIE	
AU						Fromage du terroir bio
11/05/25		Polenta bio au lait de la Pannetière	Fruit bio	Ananas au sirop		Fruit Bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit	Baguette, fromage bio	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			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			Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique	

4		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 20		Maquereaux à la moutarde 	Salade verte bio Chapelaine, comté et croûton à l'ail	Chou-fleur et tomates cerises à la sauce cocktail	Concombre à la crème 	salade de riz bio à l'avocat, tomate et maïs
DU		Aiguillette de poulet BBC à l'Espagnole 	Sauté de veau au miel 	Hachis parmentier aux haricots rouges bio 	Poisson frais du marché sauce poireaux 	Quiche aux légumes Chapelain et à la tomme Chapelaine
12/05/25		Semoule de couscous bio complet à l'huile d'olive 	Carottes bio étuvées		Boulgour façon pilaf bio 	
AU				Cantal AOP		Fromage du terroir bio 
18/05/25		Yaourt sucré bio de la Pannetière 	Riz au lait bio au lait de la Pannetière	Cube de pêche au sirop	Fromage blanc bio ferme des trois Chênes (49) 	Fruit bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit	Pain, beurre, fruit	Baguette, beurre, chocolat	Pain, beurre, fruit 	Marbré, lait bio
SEM 21		Brocolis bio sauce ravigote	Radis, beurre	Taost de rillettes de sardine aux haricots blancs 	Salade verte bio Chapelaine, gouda, croûtons à l'ail	Salade de tomate vinaigrette
DU		Bolognaise de légumes Chaplain 	Poisson frais du marché sauce citron 	Rôti de porc (BBC et label rouge) à la moutarde 	Dalh de lentilles bio 	Rôti de bœuf bio sauce poivre vert 
19/05/25		Spaghetti bio semi-complète à l'huile d'olive	Epinars étuvés	Pomme de terre nouvelle vapeur 	Riz parfumé bio	Haricots verts extra fin sautés à la persillade
		Vache qui rit bio	Emmental 	Tomme d'Anjou bio 	Comté AOP	
25/05/25		Fruit bio	Brownie au chocolat 	Fruit bio 	Fruit bio 	semoule au lait bio au lait de la Pannetière 
				<i>Menu alternatif : Cuisse de poulet</i>		
Goûter:		pain au lait, chocolat	Pain, beurre, fruit	Biscotte, confiture 	Pain, compote bio	Pain, beurre, fruit
SEM 22			Salade verte bio Chapelaine 	Carottes râpées bio vinaigrette		
DU		Couscous de légumes bio aux pois chiches 	Hachis parmentier 	Oeuf dur bio à la Napolitaine		
26/05/25		Semoule de couscous bio complet à l'huile d'olive		Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive 	FERIE	PONT
AU		Comté AOP		Camenbert bio 		
01/06/25		Fruit bio	Petit Suisse sucré	Compote bio (les coteaux Nantais)		
Goûter:		Brioche, pâte à tartiner	Pain, beurre, fruit	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

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 23				Salade de pâtes bio, tomates confites, pomme bio, maïs		Salade coleslaw mayonnaise maison		Gaspacho maison		Salade verte bio Chapelaine
DU		Sauté de bœuf aux oignons sauce soja		Fenouil étuvé à l'égrené de pois jaunes		Rôti de dinde sauce champignons		Poisson frais du marché sauce moutarde		Crumble de légumes Chapelain bio
02/06/25		Riz pilaf bio au chou-fleur				Blé bio à la crème		Courgettes sautées au beurre d'ail		
AU		Kiri		Cousteron						Verre de lait
08/06/25		Fruit bio		Fruit bio		Fruit bio		Polenta bio à la vanille au lait de la Pannetière		fondant au citron et pois chiche
Goûter:		Brioche, confiture		Baguette, miel		Quatre quart, lait bio		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit
SEM 24				Betteraves bio vinaigrette		Concombre à la menthe		Salade verte bio Chapelaine		salade de riz bio, tomate, dés de volaille, maïs, persil
DU				Sauté de veau aux olives		Tartiflette végétarienne bio à la tomme Chapelaine		Omelette bio aux pâtes et à la ciboulette		Poisson frais du marché sauce vanille
09/06/25		FERIE		Haricots beurre en persillade						Purée de salsifis au lait de la Pannetière
AU				Babybel bio		Bûche du pilat		Gouda		petit Suisse
15/06/25				Fruit bio		Fruit bio		Ananas au sirop		Fruit bio
Goûter:				Biscotte, confiture		Pain, beurre, chocolat		Pain, beurre, fruit		pain, compote bio
SEM 25		Houmous sur biscotte		Radis, beurre		Carottes râpées bio vinaigrette		Salade verte bio Chapelaine, comté, croûton à l'ail		Taboulé
DU		Curry de légumes Chapelain		Poisson frais du marché sauce		Gnocchi maison avec son coulis de lentilles corail tomate		Rôti de veau au jus		Saucisse de porc label rouge ou BBC
16/06/25		Mamaliga bio (purée de polenta)		Brocolis bio		Epinards étuvés à la crème		Pomme de terre grenaille		Potée de chou Chapelain
AU		Saint Nectaire AOP		Emmental						Cantal AOP
22/06/25		Fruit bio		Eclair vanille		Semoule bio au chocolat lait de lait Pannetière		Compote de pomme bio (les côteaux Nantais)		Fruit bio
Goûter:		Brioche, chocolat		Pain, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit		Pain, yaourt bio		<i>menu alternatif : escalope de dinde</i>

	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 :
21 avril au 7 juillet 2025

10		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 26		Mousse de foie de volaille maison 	Salade de riz bio, tomates confites, pomme bio, maïs 	Macédoine maison	Melon	
DU		Poulet rôti label rouge 	Chili sin carne bio 	Poisson frais du marché au gratin 	Pizza à la polenta bio 	Rôti de bœuf bio sauce béarnaise
23/06/25		Coquillettes bio semi-complète à l'huile d'olive 	Blé bio 	Boullgour bio au poivron et champignon		Crozet bio au beurre 
AU		salade verte bio Chapelaine		Fromage du terroir bio	petit Suisse 	Saint Nectaire AOP
29/06/25		Yaourt sucré bio de la Pannetière 	Fruit bio 	Fruit bio	fondant à l'orange et pois chiche 	Fruit bio
Goûter:		Pain, beurre, fruit	Pain, beurre, fromage	Brioche, confiture	Pain, beurre, fruit	Marbré, lait bio
SEM 27		Pastèque	salade de pomme de terre au thon, ciboulette 	Salade verte bio Chapelaine, gouda, croûtons à l'ail		melon
DU		Omelette aux fines herbes 	Boeuf haché aux courgettes	Carbonara de gésier	Hachis parmentier à l'égrené de pois jaune 	Poisson frais du marché sauce
30/06/25		Ratatouille bio Chapelaine 		Macaroni bio semi-complet à l'huile d'olive 	Salade verte bio Chapelaine 	brocolis bio au beurre d'ail 
AU			Bûche de chèvre		Fromage du terroir bio	petit Suisse
06/07/25		Riz au lait bio au lait de la Pannetière 	Fruit bio	Poire au sirop 	Fruit bio	Financier à la carotte
		Pain, beurre, fruit	Biscotte, confiture	Pain au lait, chocolat 	Quatre quart, lait bio	Pain, beurre, fruit
SEM 28						
DU						
07/07/25						
AU						
13/07/25						

 Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air 	 Certifié Agriculture Biologique 	 Viande de production fermière plein air née et élevée en France 	 Volaille de production fermière plein air née et élevée en France 	 Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique 	Plat intégralement préparé à Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle 	Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin 	Appellation d'Origine Protégée 	