






































1		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 36		Sardine à l'huile		Betteraves bio vinaigrette		Melon		Salade verte bio		Taboulé bio (aux légumes chapelain)
DU		Poulet rôti Label Rouge		Dhal de lentilles bio		Sauté de veau aux olives		Lasagne de légumes		Poisson frais du marché sauce beurre blanc
02/09/24		Haricots verts en persillade		Riz pilaf bio		Brocolis bio au beurre d'ail				Courgettes sautées
AU		Camembert bio (le Souveron fromagerie d'Entrammes 53)		Emmental		Petit suisse		Gouda		Yaourt bio de la Pannetière
08/09/24		Prunes		Pastèque		Éclair chocolat		Ananas au sirop		Nectarine
Goûter:		Pain, confiture		Baguette, chocolat		Pain, fromage bio		Pain, beurre, fruit		Marbré, lait bio
SEM 37		Salade verte bio		Pastèque		Courgettes râpées bio vinaigrette		Salade verte, comté, tomate		Salade de blé, pomme de la Grigonnais, maïs, tomates confites
DU		Riz cantonnais bio végétarien		Poisson frais du marché sauce citron		Carette de pois chiche maison		Sauté de veau au tandoori		Saucisses de volaille
09/09/24				Épinards étuvés		Purée de patate douce (chapelaine)		Semoule bio semi complète à l'huile d'olive		Purée de salsifis au lait de la Pannetière
AU		Brie bio (fromagerie d'Entrammes 53)		Tomme d'Anjou bio (fromagerie d'Entrammes 53)						Saint Nectaire
15/09/24		Fruit bio de saison		Quatre quart au citron		Perles du japon vanillées au lait bio de la Pannetière		Cubes de pêche		Fruit bio de saison
Goûter:		Pain, beurre, miel		Pain, fruit		Baguette, beurre, fruit		Pain, yaourt bio		Quatre quart, jus d'orange
SEM 38		Saucisson à l'ail maison bbc		Taboulé bio (aux légumes chapelain)		Macédoine et mayonnaise maison		Melon		Salade verte bio
DU		Jambon grillé		Gratin de pomme de terre à la Tomme Chapelaine et aux légumes Chapelain bio		Poisson frais du marché Sauce poireaux		Crumble de légumes chapelain aux amandes		Sauté de bœuf au chocolat
16/09/24		Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive				Blé bio au beurre				Boulogour façon pilaf bio
AU				Vache qui rit bio		Comté aop		Fromage du terroir bio		Cantal
22/09/24		Fromage blanc (ferme des Trois Frènes 49)		Fruit de saison bio		Fruit bio de saison		Fondant aux pommes et pois chiches		Fruit bio de saison
		<i>Menu alternatif : escalepe</i>								
Goûter:		Baguette, fromage bio		Biscotte, confiture		Pain, Chocolat		Pain, beurre, fruit		Marbré, jus de pomme

	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

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 39		Pastèque		Salade Marco Polo		Endive au gouda		Salade verte bio		Salade de tomate Chapelaine bio vinaigrette à la ciboulette
DU		Chili sin carne bio aux légumes Chapelain		Viande hachée de bœuf au fenouil		Rôti de veau au jus		Hachis parmentier végétal		Poisson frais du marché sauce dugléré
23/09/24		Salade verte				Semoule de couscous semi complète bio				Brocolis bio au beurre d'ail
AU				Bûche de chèvre				Cousteron		Crème anglaise maison au lait de la ferme
29/09/24		Semoule bio au lait de la Pannetière		Fruit bio de saison		Cube de poire au sirop		Fruit de saison bio		Gâteau au chocolat
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Barre bretonne, lait bio		Baguette, beurre, fruit		Biscotte, confiture		pain, beurre, fruit
SEM 40		Salade niçoise sans thon		Maquereau à la moutarde		Melon		Salade verte bio, chèvre, Croûtons à l'ail		Carottes râpées bio vinaigrette
DU		Tortilla bio aux légumes chapelain		Rôti de dinde sauce champignon		Paëlla végétarienne aux légumes		Rôti de veau		Poisson frais du marché sauce oseille
30/09/24				Macaroni bio semi complète à l'huile d'olive				Purée de patate douce bio Chapelaine		Blé bio à la crème
		Vache qui rit bio				Fromage du terroir bio				
06/10/24		Fruit de saison bio		Yaourt bio de la Pannetière		Compote de pomme bio		Polenta bio au lait de la Pannetière		Petit Suisse
Goûter:		Pain, fromage bio		Pain, beurre, fruit		Brioche, confiture		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio
SEM 41		Potage à la citrouille bio Chapelaine		Radis beurre		Pastèque		Salade verte bio		Toast de rillettes de sardine maison (biscotte)
DU		Risotto aux courgettes, tomates, champignons		Rôti de bœuf Ketchup maison		Poisson frais du marché Sauce citron		Hachis parmentier aux haricots rouges		Rougail saucisses
07/10/24		Coulis aux pois cassés		Haricots verts en persillade		Brocolis bio au beurre d'ail				Riz pilaf bio
AU		Bûche du Pilat				Fromage du terroir bio		St Nectaire aop		Emmental
13/10/24		Fruit de saison bio		Riz au lait bio au lait de la Pannetière		Ananas au sirop		Gâteau Nantais maison		Fruit bio de saison
						Et sa madeleine				<i>Menu alternatif : saucisses de volaille</i>
Goûter:		Pain au lait, chocolat		pain, beurre, fruit		BN, lait bio		Pain, beurre, fruit		Brioche, fruit

	Signe 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 42		Piémontaise végétarienne		Salade verte bio				Rillettes de volaille		Chou fleur vinaigrette
DU		Tajine de légumes aux pois chiche		Pâtes à la bolognaise		Tartiflette végétarienne à la Tomme Chapelaine		Rôti de veau		Poisson frais du marché Sauce Américaine
14/10/24				Emmental râpé		Salade verte bio		Purée de potimarron bio Chapelaine		Duo de crozets bio au beurre
AU		Brie bio (fromagerie d'Entrammes 53)				Babybel bio		Fromage du terroir bio		
20/10/24		Fruit de saison bio		Fromage blanc (ferme des trois chênes 49)		Cubes de pêche au sirop		Fruit bio de saison		Crème dessert chocolat au lait de la Pannetière
Goûter:		Pain, yaourt bio		Pain, beurre, fruit		Marbré, jus d'orange		Baguette, fromage bio		Pain, fruit
SEM 43		Soupe de courge bio Chapelaine		Salade de pâtes bio, lentilles, pesto vert		Carottes, panais bio râpés vinaigrette		Choux blancs bio vinaigrette aux raisins		Salade verte bio
DU		Sauté de bœuf à l'estragon		Cake aux légumes		Aiguillettes de poulet à l'Espagnol		Poisson frais du marché Sauce beurre rouge		Dahl de lentilles bio
21/10/24		Semoule de couscous bio semi complète				Boullgour bio aux poivrons		Épinards étuvés		Riz pilaf bio
AU		Gouda		Cantal		Camembert bio (le Souveron fromagerie d'Entrammes 53)				Verre de lait bio
27/10/24		Fruit bio de saison		Fruit de saison bio		Ananas au sirop		Semoule bio au lait de la Pannetière		Fondant aux citron et pois chiches
Goûter:		Quatre quart, jus d'orange		Brioche, chocolat		BN, lait bio		Pain, beurre, fruit		Pain, fruit
SEM 44		Rillettes de maquereau Sur biscotte		Potage Saint Germain		Céleri rémoulade		Salade de chou Chinois, pomme de la Grignonnais, tomates confites		
DU		Saucisses aux choux (Chapelain)		Spaghetti à la carbonara de légumes (Chapelain)		Sauté de veau aux olives		Riz Cantonnois végétarien		
28/10/24		Emmental		Emmental râpé		Brocolis bio au beurre d'ail				Férié
AU		Fruit bio de saison		Vache qui rit bio		Petit Suisse		Comté AOP		
03/11/24		<i>Menu alternatif : saucisses de volaille</i>		Fruit de saison bio		Éclair vanille		Compote de pomme bio		
Goûter:		Biscotte, confiture		Pain, fromage bio		Pain, beurre, fruit		Pain au lait, fruit		

	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