

LES MENUS DE LA SEMAINE

VILLE DE
Nantes

“ Chaque jour, nous incluons un fruit ou un légume cru pour un apport optimal en vitamine C et une touche de croquant dans nos menus. ”

Lundi 10 février

Tarte au fromage ^{BIO}

Poisson pané et citron

Purée de butternut ^{BIO}

Kiwi ^{BIO}



Mardi 11 février

Salade blé, maïs et betteraves ^{BIO LOCALES}

Saucisse ^{BIO LOCALE}

OU

Boulettes de lentilles corail et patate douce

Marmelade de pommes

Gouda ^{BIO}

Orange ^{BIO}



OU



Mercredi 12 février

Crêpe tomate/emmental ^{BIO}

Émince de bœuf sauce thaï

OU

Riz et lentilles corail sauce thaï

Haricots verts ^{BIO}

Comté ^{AOP}

Poire



OU



Jeudi 13 février

Carotte râpées ^{BIO LOCALES}
et micro-pousses de pois ^{LOCALES}

Pâtes ^{BIO}
et sauce bolognaise à l'égrené de pois

Crème dessert chocolat ^{BIO LOCAL}



Vendredi 14 février

Choux blancs ^{BIO LOCAUX}
à la mimolette

Gratin de pommes de terre ^{BIO LOCALES}
et fromage à raclette

Purée de pomme / pêche ^{BIO}



En moyenne, 2300 repas sont servis dans les accueils de loisirs les mercredis et pendant les vacances scolaires !

LOCAL Les produits locaux sont issus de la région Pays de la Loire et des départements limitrophes



Pêche durable



AOP



BBC



Repas végétarien



Volaille française



Boeuf français



Porc français



Poisson

2023



NIVEAU 1



LES MENUS DE LA SEMAINE

VILLE DE
Nantes

“ Les endives, c’est un peu amer mais avec un peu de fromage et une bonne vinaigrette, c’est très bon ! ”

Lundi 17 février

Demi-pamplemousse

Chili de légumes

Riz

Ile flottante



Mardi 18 février

Mâche ^{BIO} et graines de tournesol ^{BIO}

Timbale de pâtes ^{BIO} aux fruits de mer et gruyère râpé

Fromage blanc ^{BBC LOCAL} et coulis de fruits rouges



Mercredi 19 février

Céleri ^{BIO LOCAL} en rémoulade

Rôti de bœuf ^{BIO}

OU

Dalh de lentilles

Pommes de terre ^{BIO LOCALES} en purée

Yaourt aromatisé à l’abricot ^{BIO LOCAL}



OU



Jeudi 20 février

Endives au dés de gruyère

Poulet rôti ^{label rouge d’Ancenis}

OU

Galettes de pois chiches et sauce tomate
Carottes ^{BIO LOCALES} à l’indienne

Tarte aux pommes



OU



Vendredi 21 février

Taboulé ^{BIO}

Omelette ^{BIO}
Épinards

St Nectaire ^{AOP}
Clémentines



En moyenne, 2300 repas sont servis dans les accueils de loisirs les mercredis et pendant les vacances scolaires !

LOCAL Les produits locaux sont issus de la région Pays de la Loire et des départements limitrophes



Pêche durable



AOP



BBC



Repas végétarien



Volaille française



Boeuf français



Porc français



Poisson

2023



NIVEAU 1

