



Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 3 au 7 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
pomelos - oranges	potage maison au potimarron	rillettes de maquereaux	carottes râpées bio - graines de courges bio torrifiées	gougères maison au fromage
filet de dinde à la moutarde à l'ancienne	omelette nature	pommes de terre farcies et Reblochon	chili con carne	poisson meunière et citron
Choux Bruxelles - Riz IGP bio jaune	pâtes bio et champignons	mâche Nantaise	maïs et courge butternut bio rôtie	pommes de terre et épinards
yaourts bio ferme du Golfe	Avel Mat Eugénie	poires au sirop maison et chocolat	laitage ferme du golfe	oranges bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.



1 plat principal sans viande
1 fois par semaine





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade verte et radis bio	betteraves rouges bio	chou blanc au curry - Emmental	cassoulet maison	pamplemousse et orange
jambon à l'os sauce brune	dhal de lentilles blondes bio au lait de coco	sauté de veau marengo	au canard et porc	filet de poisson crème chorizo
purée de légumes bio	riz basmati bio	petits pois & carottes		graines sarrasin bio & brocolis
fromage blanc et purée de mangues	carré Eugénie	crème aux œufs maison	saint Maurice Eugénie	chocolat chaud maison au lait cru
	bananes		ananas frais	

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.



1 plat principal sans viande
1 fois par semaine





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 17 au 21 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
céleri rémoulade		terrines de légumes "maison"	choux rouges - raisins secs	baguettes fromagères
tortillas de pommes de terre	couscous agneau - merguez	petit salé de porc	lasagnes VG maison	choucroute de la mer
salade verte	semoule complète bio aux raisins secs & légumes	lentilles aux lardons	salade verte bio	pommes vapeur
yaourts à la vanille Kervihan	Avel Mat Eugénie		tome kervihan	
	kiwi	beignets de pommes maison	gâteau au chocolat	bananes

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.



1 plat principal sans viande
1 fois par semaine





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 24 au 28 mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
blanquette de volaille	saucisson sec - cornichons	Salade mexicaine	carottes râpées et fromage au cumin	endives - croûtons - graines torréfiées
riz IGP bio et ses légumes	carbonade de Bœuf	galette saucisse	brandade de poisson	omelette au fromage
carré Eugénie	pâtes bio	salade verte bio	FRUITS CUITS	frites
oranges bio	Avel Mat Eugénie	semoule au chocolat	compote de pommes bio	petits suisses
	poires bio			cake maison à l'orange

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.



1 plat principal sans viande
1 fois par semaine





Menus enfants
(scolaire et centre de loisirs)

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
concombres AFH		betteraves rouges bio	Potage de légumes bio maison	salade verte - feta - olives noires
Rôti de porc aux champignons	Sauté de veau aux petits pois	Chou farci au poisson	palets de haricots rouges	boulettes bœuf et lentilles corail
Haricots blancs à la tomate	Purée de légumes	mélange de salades	riz basmati bio à la tomate	écrasé potimarron - patate douce
fromage blanc - coulis de framboises	saint maurice Eugénie	riz au lait	avel mat Eugénie	Gâteau de savoie
	pommes bio		ananas frais	

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.



1 plat principal sans viande
1 fois par semaine

