

Lundi 3

Radis
Sauté de porc au curry /
Pommes de terre
vapeur
Entremet

Mardi 4

Beurre de sardines
Riz cantonnais
Fromage
Compote

Jeudi 6 

Tomates mozzarella
Pâtes aux légumes
Gâteau au chocolat

Vendredi 7

Salade Niçoise
Poisson frais /
Petit pois
Glace

Lundi 10

Melon
Spaghetti Carbonara
Fromage blanc

Mardi 11 

Concombre à la crème
Chili végétarien
Fromage
Compote

Jeudi 13

Salade de pommes de
terre / Tomates
Poisson pané /
Haricots verts
Fromage blanc

Vendredi 14

Macédoine de légumes
Chipolatas /
Frites
Fruit de saison

Lundi 17

Salade de tomates
Poulet Basquaise /
Riz
Yaourt

Mardi 18 

Salade concombre maïs
Gratin de courgettes /
Pomme de terre
Fromage
Pastèque

Jeudi 20

Toast de chèvre
Poisson frais /
Haricots verts
Entremet vanille

Vendredi 21

Méli-mélo de betteraves
et maïs
Boulettes de boeuf /
Frites
Cocktail de fruits

Lundi 24

Radis
Blanquette de dinde /
Pommes de terre
vapeur
Glace

Mardi 25 

Melon
Pâtes Bolognaises
Fromage blanc

Jeudi 27

Tomates et oeuf dur
Riz à la Mexicaine
Riz au lait

Vendredi 28

Salade de concombre et
courgette
Poisson pané /
Haricots au beurre
Gâteau au citron

Lundi 1er Juillet

Menu du Chef ...

Mardi 2 Juillet

Menu du Chef ...

Jeudi 4 Juillet

Menu du Chef ...

Vendredi 5 Juillet

Menu du Chef ...

 : Repas végétarien hebdomadaire

Nos principaux fournisseurs ...

Pain : Boulangerie Benoit (Saffré)

Fruits et légumes : Fruidis  / Le Champ du Basilic (Treffieux) 

Pommes : Les vergers de la Grigonnais 

Poisson : Cap Marée / Passion Froid

Boeuf, saucisserie : TEBA (Puceul)

Epicierie sèche, riz, graines : Episaveurs (Rennes) 

Porc : La ferme du Bois Suzin (La Grigonnais) 

Pâtes : Ferme de la Kyrielle (Mouais) 

Poulet : JVT (Janzé) 

Dinde : La Brégonnerie (Nort-sur-Erdre) 

Laitages : Ferme de Belchamp (Saffré)  / Ferme Péard (Blain) 



Une tomate cultivée hors-saison génère 4 fois plus de kg équivalent CO2 qu'une tomate produite à la bonne saison (de juin à septembre)

