



Lundi 4

Salade du petit lutin
(Betteraves / Carottes)

Roti de porc /
Pommes de terre
vapeur

Fromage blanc

Mardi 5

Velouté de potimarron

Poisson pané /
Haricots verts

Fruit frais

Jeudi 7

Bruschetta

Quiche et ses amis du
potager /
Salade verte

Compote

Vendredi 8

Salade Niçoise

Lasagnes à la
bolognaise

Cocktail de fruits de
saison

Lundi 11

Armistice 1918

Mardi 12

Salade croquante de
choux et raisins

Pizza /
Salade verte

Fromage

Fruit

Jeudi 14

Bouillon étoilé

Pot au feu

Yaourt

Vendredi 15

Salade poil de carotte

Poisson frais /
Pomme de terre vapeur

Fromage

Compote

Lundi 18

Macédoine de légumes

Chipolatas /
Flageolets

Délice chocolaté

Mardi 19

Patasalade

Lentilles magiques aux
carottes et lardons

Fromage

Fruits sec

Jeudi 21

Velouté de butternut

Couscous et ses amis du
potager

Yaourt

Vendredi 22

Bruschetta

Fish and Chips

Fruit

Lundi 25

Salade des petits lapins
(Carottes / Céleri)

Brandade de poisson

Yaourt

Mardi 26

Mélange gourmand
œuf et maïs

Boeuf Bourguignon /
Semoule

Fromage

Fruit

Jeudi 28

Radis noir

Chili con carne /
Riz

Crumble aux fruits de
saison

Vendredi 29

Méli-mélo de choux
rave et pommes

Lasagnes aux épinards

Compote

 : Repas végétarien hebdomadaire

Nos principaux fournisseurs ...

Pain : Boulangerie Benoit (Saffré)

Fruits et légumes : Manger Bio (Nozay)  / Le Champ du Basilic (Treffieux) 

Pommes : Les vergers de la Grignonais 

Poisson : Cap Marée / Passion Froid

Boeuf, saucisserie : TEBA (Puceul)

Epicerie sèche, riz, graines : Episaveurs (Rennes) 

Porc : La ferme du Bois Suzin (La Grignonais) 

Pâtes : Ferme de la Kyrielle (Mouais) 

Poulet : JVT (Janzé) 

Dinde : La Brégonnerie (Nort-sur-Erdre) 

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



En France, près de 30 % des enfants de 6 à 17 ans sont en surpoids ou obèses, et la restauration scolaire peut réduire ce risque de 20 % en offrant des repas équilibrés (source : Santé publique France, 2021).

