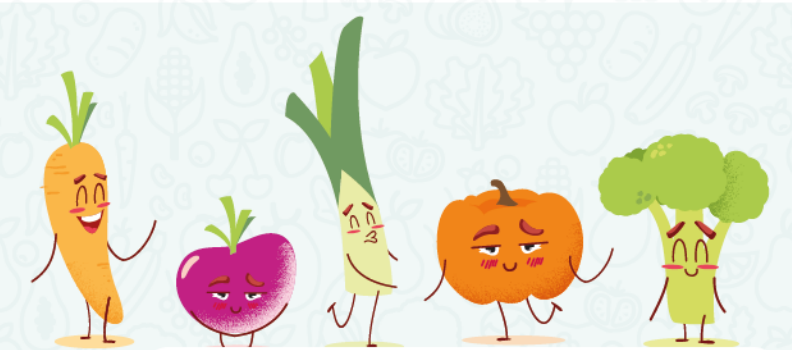




Menus du mois

HIVER



MENUS SCOLAIRE DU 2 AU 27 MARS 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 2

Œuf dur 3
et salade verte bio 3 
Tortellini crème ciboulette 1,7
Parmesan râpé AOP 7
Mousse au chocolat 3

Lundi 9

Salade composée
Boulette de riz
Haricots verts bio 7
Cantal AOP 7 
Tarte aux pommes et rhubarbe bio 1,7

Lundi 16

Jus de pomme bio
Jambon blanc braisé sauce moutarde 10
Lentilles bio
Morbier AOP 7 
Compote de fruits bio

Lundi 23

Velouté de légumes
Pâtes bolognaise 1,3
Fruit de saison bio 

Mardi 3

MENU DU CARNAVAL FAIT PAR LE CME

Salade verte bio, mais pois chiche
Poulet pané 1,3,7
Carottes Vichy bio 7
Suisse 7
Bugnes au sucre glace 7,1,3

Mardi 10

MENU JAUNE

Dahl de lentilles corail 11,6
Pâtes avoine bio 1,7
Fromage blanc au coulis d'abricot 7
Fruit de saison bio 
Tisane bio

Mardi 17

Carottes râpées bio
Nuggets de blé 11,6
Haricots plats persillés et mais
Reblochon AOP 7 
Fruit de saison bio

Mardi 24

BRAVO VOUS AVEZ GAGNE

Salade verte bio 
Kebab 12,1
Frites
Sauce blanche 7
Glace 7

Jeudi 5

Salade d'endives aux pommes
Poulet au curry 7,12
Riz créole bio
Ile flottante 7,3
Cigarettes 1,3,7

Jeudi 12

Pizza 1,7
Escalope de porc label rouge
Brocolis persillés bio 7
Tomme de Savoie IGP 7 
Fruit de saison bio 

Jeudi 19 **MENU ORIENTAL**

Salade orientale et féta
Tajine de poulet aux amandes 8,
Semoule de couscous semi-complète bio 1
Salade de fruits
Thé à la menthe BIO

Jeudi 26

Salade sombrero
Filet de poisson pané 1,3,4
Carottes bio fraîches persillées 7
Fromage blanc 7
Gaufre au sucre 7,3,1,

Vendredi 6

Toast de rillettes de thon maison 4,1,7
Sauté de porc Marengo label rouge 12
Gratin de courgettes bio et pomme de terre 7,1
Brie AOP 7 
Fruit de saison bio 

Vendredi 13

Céleris bio rémoulade au curry
Bœuf Bourguignon label rouge 10
Purée de pomme de terre 7
Flan au caramel 7

Vendredi 20

MENU DU PRINTEMPS

Salade Printanière
Filet de poisson à l'oseille 4,7
Beignet de choux-fleurs 1,3
Crème anglaise 7,3
Gâteau au chocolat 1,3,7

Vendredi 27

Salade de mâche
Omelette aux pommes de terre 3,7
Ratatouille
Comté AOP 7 
Fruit de saison bio 

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

 Crudités et cuidités

 Protéines

 Féculents

 Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque

 Produits
subventionnés par l'aide de l'UE
à destination des écoles.

 mon
restaurant
HÔTEL DE VILLE DE NANTES

 megève

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)