



SAINTE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 2 du lundi 6 janvier au vendredi 10 janvier 2025

LUNDI

 Salade piémontaise ®

 Pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise

 Filet de poulet sauce normande

 Choux fleurs à la béchamel


Brioche des rois 



MARDI

 Betteraves ciboulette


Nuggets de blé + ketchup

Petits pois

 Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

 Salade coleslaw

 Chou, carotte, mayonnaise

 Filet de colin sauce suprême


 Riz


Crème au chocolat

VENDREDI

 Paupiette de veau sauce marengo

 Haricots verts au beurre persillé


St Paulin

Muffin



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 4



SAINTE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 3 du lundi 13 janvier au vendredi 17 janvier 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Carottes rapées vinaigrette 			 Velouté de légumes verts + croutons	 Macédoine de légumes
Saucisse fumée ®	Poisson meunière + citron 		 Couscous végétarien + boulettes de soja *	 Sauté de bœuf sauce aux oignons
 Lentilles cuisinées 	Pommes de terre rissolées oignons et paprika 		- Plat complet	 Poêlée de carottes et de champignons
	Brie			
Purée de pomme banane	 Fruit de saison		Laitage sucré	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification
environnementale niveau
2



SAINTE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE



Semaine 4 du lundi 20 janvier au vendredi 24 janvier 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betteraves vinaigrette	Taboulé		 Salade de carottes et de maïs	
 Sauté de porc sauce vallée d'Auge ®	Filet de poulet		 Hachis parmentier *	 Sauté de dinde sauce tex mex
 Coquillettes	 Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes		-	 Duo de haricots
			Plat complet	
			Yaourt sucré	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème vanille			Brownie



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau



SAINTE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE

Semaine 5 du lundi 27 janvier au vendredi 31 janvier 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade mêlée aux pommes</p> <p>carottes, céleri, pomme, vinaigrette</p>			<p>Macédoine de légumes</p>	Crêpe au fromage
<p>Colin sauce aneth</p>	Lasagnes végétariennes *		<p>Tartiflette ® *</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p>
<p>Purée de patate douce</p>	-		-	<p>Julienne de légumes</p>
	Plat complet		Plat complet	
	St Paulin			
Mousse au chocolat	<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p>	Crêpe au chocolat



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2





SAINTE MARIE IMMACULEE ST NAZAIRE

Semaine 6 du lundi 3 février au vendredi 7 février 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pizza aux légumes	 Piémontaise végétarienne  Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		 Choux fleurs vinaigrette	
 Jambon grill sauce forestière 	Tarte au fromage *		Tomate farçie	 Brandade de poisson à la purée de potiron *
Petits pois	Salade verte * Plat complet		  Riz	- Plat complet
				Fromage
Purée de pomme abricot	 Fruit de saison		Barre bretonne	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 	 	 	 	
 				 
 	 			 
				



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable

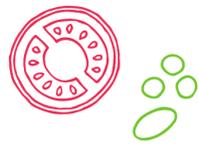


Produit biologique



Produit AOP





LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

