
















Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 18 du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade ruzinoise </p> <p>Pât CE2, Œufs CE2, surimi, mayonnaise, vinaigrette</p>			 <p>Concombre à la crème </p>	
 <p>Emincés de poulet sauce curry </p> 	<p>Jambon grill sauce charcutière </p> 		 <p>Hachis végétarien * </p> <p>Purée de patate douce BIO</p>	
 <p>Haricots verts CE2</p>	<p>Pommes pin</p>		<p>-</p>	
	<p>Petit moulé nature</p>			
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de pomme fraise</p>		<p>Flan gélifié à la vanille</p>	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2/ Haute valeur
environnementale



Origine U.E.



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 19 du lundi 4 mai au vendredi 8 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre		Macédoine de légumes	
Poisson meunière FME + citron	Tortilla d'omelette		Boulettes de bœuf sauce tomate	
Carottes BIO au beurre	Ratatouille Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron		Coquillettes BIO	
Buchette de chèvre				
Fruit de saison	Brownie		Fruit de saison	



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2/ Haute valeur
environnementale

© Plat contenant du porc












Origine U.E.



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 20 du lundi 11 mai au vendredi 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Salade complète  Riz BIO, tomate, œuf dur, gnyère, concombre, vinaigrette				
 Sauté de porc sauce aux oignons  	Nuggets de blé + ketchup			
 Courgettes CE2 cuisinées  	Petits pois CE2 			
	Brie			
Fruit de saison	Purée de pomme abricot			



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2/ Haute valeur
environnementale



Origine U.E.



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 21 du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO				Salade du pêcheur <small>Thon FME, pdt persil, vinaigrette, mayonnaise</small>
Tortis à la carbonara * <small>Tortis BIO</small>	Sauté de poulet LR sauce espagnole		Brandade de poisson FME *	Chipolatas CE2
-	Semoule HVE		-	Ratatouille <small>Courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
	Emmental		Chanteneige	
Purée de pommes HVE	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe au sucre



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2/ Haute valeur
environnementale



Origine U.E.

© Plat contenant du porc



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE

Semaine 22 du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Tomate BIO vinaigrette	Concombre à la crème
	Tortilla d'omelette		Paleron de bœuf sauce carbonade	Colin FME pané doré au beurre + citron
	Salade verte		Purée de pommes de terre	Riz BIO à la tomate
	Vache qui rit			
	Maestro vanille		Purée de pommes HVE	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
Certification environnementale
niveau 2/ Haute valeur
environnementale

© Plat contenant du porc



Origine U.E.

Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 23 du lundi 1 juin au vendredi 5 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre printanière <small>Concombre, maïs, tomate, vinaigrette</small>		Tomate BIO vinaigrette	
Filet de poulet sauce miel et thym	Filet de poisson meunière FME + sauce tartare		Jambon BBC	Mitonné de bœuf sauce bourguignonne
Purée de carottes CE2	Riz BIO aux légumes <small>Riz, carottes, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>		Gratin de coquillettes	Haricots beurre CE2 à l'ail
Mimolette				Petit Louis
Donus	Fruit de saison		Purée de pomme banane	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2/ Haute valeur environnementale

© Plat contenant du porc



Origine U.E.





Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE

Semaine 24 du lundi 8 juin au vendredi 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Crêpe au fromage			Salade italienne <small>Tomate, mozzarella, herbe, citron, huile d'olives</small>
Chipolatas LR sauce rougail	Palet maraicher + ketchup		Colin meunière FME + citron	Jambon grill BBC sauce
Riz créole BIO	Poêlée cordiale de légumes <small>Carotte, oignon, choux fleurs, pdt, champignons</small>		Blé BIO	Haricots verts CE2 persillés
			Camembert	
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de pomme fraise	Gateau du chef au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2/ Haute valeur environnementale

© Plat contenant du porc





Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 25 du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de tomate et de concombre	Salade piémontaise végétarienne <small>Pât CE2, œuf dur CE2, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>		Salade à la provençale <small>Concombre BIO, tomate BIO, poivrons, vinaigrette</small>	
Marmite de colin FME sauce crevettes	Tortilla d'omelette		Filet de poulet sauce aux herbes	Couscous * <small>Semoule HVE</small>
Haricots beurre CE2	Epinards CE2 à la crème		Gratin d'aubergines	-
				Chanteneige
Purée de pommes HVE	Fruit de saison		Tarte au citron	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2/ Haute valeur environnementale















© Plat contenant du porc

Origine U.E.



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE

Semaine 26 du lundi 22 juin au vendredi 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pâtes HVE au pesto 			 Taboulé 	 Salade grecque  Tomate, concombre, vinaigrette
 Mitonner de bœuf sauce moutarde 	Crêpe emmental		Falafels	 Paëlla de la mer FME* 
 Poêlée de courgettes CE2 	Salade verte		 Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron	-
	Fromage blanc sucré			
Fruit de saison	Chou à la vanille		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2/ Haute valeur environnementale

© Plat contenant du porc



Origine U.E.



Scolaires - SAINT NAZAIRE - IMMACULEE



Semaine 27 du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre à la crème		Salade sicilienne <small>Feta AOP, tomate, citron, herbes</small>	
Hachis végétarien * <small>Lentilles CE2</small>	Cordon bleu + ketchup		Filet de colin FME sauce ciboulette	Jambon blanc BBC
-	Frites		Riz BIO	Chips
				Brownie
Crème au caramel	Fruit de saison		Purée pomme pêche	Fruit de saison



Repas végétarien



Indication géographique protégée



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2/ Haute valeur environnementale



Origine U.E.