

Semaine DU GOÛT

11 > 15
octobre

Le développement durable au menu !

LUNDI 11

Carottes râpées  + graines du professeur Tournesol 
Vinaigrette 

Palette à la diable   + céréales 
ou poêlée végétarienne de penne bio  

Fromage local Bodiche vendéenne

Tarte aux pommes 

MARDI 12

Salade paysanne 

Parmentier végétarien   + mâche

Fromage local Maillezais mi-chèvre

Yaourt nature brassé BIO à la
confiture de fraises

MERCREDI

Salade de céréales 

Bœuf façon goulash  + duo carottes/pommes de terre  
ou lasagnes végétariennes 

Fromage local Bodiche vendéenne au cumin

Pomme 

JEUDI 14

Salade gourmande 

Sauté de poulet à la sauce au curry + riz 
ou riz cantonnais végétarien 

Fromage local Tommette de vache

Dessert de pommes HVE nappage
sauce chocolat à la chantilly

VENDREDI 15

Terrine locale de volaille 

Poisson frais à la sauce au beurre rouge 
+ trio de légumes 
ou blé, quinoa aux petits légumes et Boursin  

Fromage local Meule vendéenne

Semoule au chocolat et au lait  de ferme   

Fait maison 


HVE Haute Valeur
Environnementale

Nouvelle recette rezéenne 

Label Rouge 

Label Agriculture biologique 

Label MSC Pêche durable 

Développement durable (livraison sous-vide
et/ou en caisses lavables/pas de cartons/livraison
en seaux ou bocal récupérés par le fournisseur) 

Producteurs : La Ferme de la Chebuette – Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Macaire-en-Mauges (49).

Fournisseurs : La Fée au Duc – Saint-Herblain, Daniel Gérard – Legé, Union Laitière Venise Verte, Ferme de Péard – Blain, TerreAzur – Rezé, Lioravi – Mésanger, Minoterie Giraudineau (farine) – Saint-Colomban, Jules et Max, Saint-Martin-des-Noyers.