



# Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 9 du lundi 24 février au vendredi 28 février 2025

LUNDI













MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Carottes rapées florida <small>Carottes, ananas, raisins secs</small>		Taboulé	 Céleri vinaigrette
 Merlu sauce provençale	Croc fromage		 Sauté de bœuf sauce tex mex	 Filet de poisson blanc au jus
 Purée de patate douce	 Epinards à la crème		Haricots beurre	 Coquillettes
Camembert				Yaourt sucré
Purée d'abricot	Eclair au chocolat		Flan au caramel	Fruit de saison



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats  
compo  
sés

Certific



LUNDI

# Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 10 du lundi 3 mars au vendredi 7 mars 2025




MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade brésilienne


Salade verte, cœur de palmier, avocat, citron, miel








Demi pamplemousse


 Filet de poulet roti au citron vert

Nuggets de blé + dosette de ketchup




Paupiette de veau sauce forestière

 Brandade de poisson \*

 Riz jaune à la brésilienne

Petits pois



 Poêlée de légumes

Carottes, choux fleurs, courgettes, brocolis

-

**Plat complet**



Emmental



Gouda



Gateau à la noix de coco

Fruit de saison



Fruit de saison

Purée de pomme banane



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés



# Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE



Semaine 11 du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Carottes rapées citronnées

Œufs durs mayonnaise



Endives aux pommes



Sauté de dinde sauce normande

Tarte au fromage



Filet de lieu noir sauce citron

Cabillaud en sauce

Semoule

Salade verte



Riz

Pommes noisettes

Yaourt aromatisé

St Paulin

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP








\* Plats composés

Certific

## Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 12 du lundi 17 mars au vendredi 21 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Salade armor  <small>Carotte, choux fleurs, poireaux, persil</small>		 Betteraves vinaigrette	
	Hachis végétarien *	Boulettes d'agneau sauce paprika		 Pâtes à la bolognaise *	Poisson meunière + citron
-		Flageolets		-	Pommes vapeur
	<b>Plat complet</b>			<b>Plat complet</b>	
Camembert					Emmental
Fruit de saison		Purée de pomme		Fruit de saison	Purée de fruits



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP












Plats  
compo  
sés

Certifia



## Scolaires - Saint Marc sur Mer - SAINT NAZAIRE

Semaine 13 du lundi 24 mars au vendredi 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade du pêcheur  pdt, thon, persil				 Salade printanière  salade verte, tomate, maïs, dés de fromage
Jambon grill sauce à la diable ®	 "Tartithon"  Tartiflette au thon		 Riz au poulet façon risotto *	<b>Poisson blanc sauce citron</b>
 Poêlée cordiale de légumes  Carottes, oignons, choux fleurs, pommes de terre, champignons	-  <b>Plat complet</b>		-  <b>Plat complet</b>	 Coquillettes
	Petit moulé nature		Buchette de chèvre	
Moelleux au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	 <b>Moelleux vanille</b>



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats  
composés

Certifié



Semaine 14 du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025





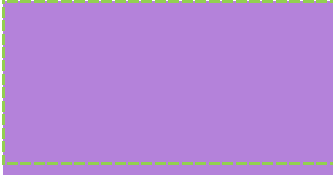
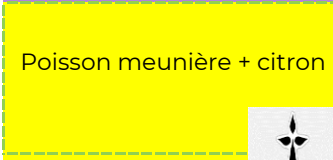



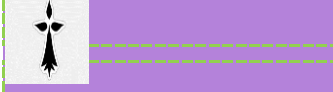






**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Salade coleslaw Chou blanc, carottes		 Pizza aux légumes	  Poisson meunière + citron   Riz   Madame Loïk   Barre bretonne
 Couscous végétarien + boulettes de soja * Semoule, légumes couscous, boulettes de soja	Chipolatas ®	 Filet de poulet sauce américaine	
- <b>Plat complet</b>	 Purée de pdt	 Choux fleurs à la béchamel	
	Fromage banc sucré		
Crème caramel	Fruit de saison	Flan à la vanille	



Repas végétarien



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés



