



Lundi

4 mai

Carottes râpées
Emincé de bœuf sauce tomate/paprika
Poisson sauce tomate/ paprika
Boullgour
Fromage
Compote

Mardi

5 mai

Betteraves
Escalope de porc sauce fromagère
Falafels sauce fromagère
Frites
Pâtisserie

Mercredi

6 mai

Oeuf dur mayonnaise
Salade tex mex (riz , haricots rouges, tomates, maïs)
Fromage
Fruit de saison

Jeudi

7 mai



Salade de pâtes colorées, tomates et ciboulette
Omelette au Boursin
Haricots verts persillés
Yaourt aromatisé aux fruits

Vendredi

8 mai

Férié

11 mai

Taboulé printanier (perles de blé, surimi, concombres, emmental)
Escalope de dinde sauce crème
Poisson sauce citronnée
Trio de légumes
Mousse au chocolat

12 mai



Pizza au fromage
Dahl de lentilles corail au lait de coco
Riz thaï
Fruit de saison

13 mai

Céleri rémoulade
Salade de pâtes colorées, surimi, maïs et emmental
Fromage
Fruit frais

14 mai

Férié

15 mai

Fermé

18 mai

Pastèque
Poisson sauce poivron
Poêlée courgettes/ pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

19 mai

Betteraves
Croque Monsieur
Croque au fromage
Mesclun de salade
Liégeois chocolat

20 mai

Tomates persillées
Rôti de dinde s/ sauce
Falafels sauce blanche citronnée
Taboulé (semoule , tomates, poivrons)
Fromage
Compote

21 mai



Houmous de pois chiches
Crémeux de pâtes (légumes et fromage)
Petit suisse nature sucré
Fruit de saison

22 mai

Carottes râpées
Pilon de poulet aux herbes
Filet de colin pané
Ratatouille
Riz au lait

25 mai

Férié

26 mai

Pamplemousse
Poisson sauce hollandaise
Pommes de terre vapeur
Fromage
Fruit de saison

27 mai

Concombres à la crème
Salade de riz , surimi et maïs
Crème dessert vanille

28 mai

Piémontaise d'été (pdt , jambon, oeuf, fromage, tomate)
Piémontaise végétarienne
Omelette nature
Purée de carottes
Fromage blanc nature
Biscuit

29 mai



Melon
Blanquette de mogettes
Riz long
Fromage
Fruit de saison

PRINTEMPS DU BIO 2026

Du 16 mai au 20 juin



Dans le cadre du Printemps Bio 2026, campagne nationale portée par Agence Bio et relayée en région par INTERBIO Pays de la Loire, La Fabrik du Sud Loire se mobilise pour mettre à l'honneur l'agriculture biologique et ses acteurs locaux.

Pendant plus d'un mois, nous proposerons une animation par semaine sur nos différents sites, afin de sensibiliser les équipes et les convives aux enjeux du bio, de l'alimentation durable et du goût.

NOS OBJECTIFS

- Valoriser les producteurs bio locaux
- Sensibiliser à une alimentation saine et durable
- Faire découvrir les produits bio et leurs bienfaits nutritionnels
- Créer des temps d'échanges conviviaux entre producteurs, équipes et convives

PRINTEMPS DU BIO 2026

Du 16 mai au 20 juin

Chaque semaine, partez à la rencontre de producteurs BIO locaux ! Animations, dégustations, découvertes...

Au programme:

Mardi 19 mai
St Sébastien s/Loire

- Ferme URSULE Huiles BIO
- Découverte des huiles et de leurs bienfaits
- Crudités & vinaigrettes BIO au choix

Jeudi 28 mai
Les Sorinières

- Ferme PEARD Produits laitiers BIO
- Présentation de la ferme & dégustation
- Dessert lacté BIO

Mercredi 3 juin
Vertou

- Un rêve de chèvre
- Présentation de la ferme & transformation
- Fromage ou dessert au lait de chèvre

Jeudi 11 juin
Vertou

- Les Coteaux Nantais
- Présentation de l'arboriculture & dégustation
- Purée de pommes BIO

Lundi 15 & Vendredi 19 juin
St Seb & Les Sorinières

- Manger Bio Pays de la Loire
- Comprendre l'agriculture biologique & dégustation
- Dégustations de fromages, compotes BIO

