

# AU MENU CETTE SEMAINE

Du 22 au 28 avril 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 22 AVRIL	Potage / Macédoine Paupiette de volaille Côtes de Blettes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Coquille de poisson Salade verte Fromage ou yaourt Entremet pistache
Mardi 23 AVRIL	Potage / Carottes râpées Sauté de veau Tortis Fromage ou yaourt Baba au rhum	Potage de légumes Bouchée à la reine Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mercredi 24 AVRIL	Potage / Pêche au thon Hachis Parmentier Salade verte Fromage ou yaourt Ananas au sirop	Potage de légumes Omelette au fromage Salade verte Fromage ou yaourt Riz au lait
Jeudi 25 AVRIL	Potage / Betterave vinaigrette Blanquette de dinde Boulghour aux petits légumes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Jambon blanc Fromage ou yaourt Crème maison vanille
Vendredi 26 AVRIL	Potage / Museau vinaigrette Filet de poisson Fondue de poireaux Fromage ou yaourt Salade de fruits	Potage de légumes Flan aux légumes Salade verte Fromage ou yaourt Crème dessert
Samedi 27 AVRIL	Potage / Salade de chou chinois Saucisses Lentilles Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Poêlée de céleri rave Jambonneau Fromage ou yaourt Semoule au lait
Dimanche 28 AVRIL	Potage / Terrine de poisson Roti de Bœuf Flageolet Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise Fromage ou yaourt Pomme cuite

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

\*Le veau et le bœuf proviennent de la ferme de Grigné du Lion d'Angers

\*Le porc provient du Gaec des Julinières du Tremblay

\*La volaille et l'agneau sont frais et d'origine française du gaec du Rodoir de la Poueze

\*Les yaourts bio et les crèmes bio proviennent de la ferme « le rêves des vaches » de St Clément de la place

Un plat de substitution est systématiquement proposé (ex : purée/pâte jambon.)"