

AU MENU

CETTE SEMAINE

Du 22 au 28 juillet 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 22 JUILLET	Potage /Sardines Escalope de dinde Navets Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Omelette Salade verte Fromage ou yaourt Semoule au lait
Mardi 23 JUILLET	Potage /Betterave vinaigrette Poulet basquaise Pâtes Fromage ou yaourt Pastèque	Potage de légumes Tarte aux épinards Salade verte Fromage ou yaourt Fromage blanc coulis de fraises
Mercredi 24 JUILLET	Potage /Salade de cœur d'artichaut Hachis Parmentier Salade Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Pain de poisson sauce ciboulette Salade de tomates vinaigrette Fromage ou yaourt entremet
Jeudi 25 JUILLET	Potage /concombre crème Boudin noir Pomme cuite Fromage ou yaourt Flan caramel	Potage de légumes Macédoine mayo avec jambon Fromage ou yaourt compote
Vendredi 26 JUILLET	Potage /Radis Paella Riz paella Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Gratin de brocolis aux lardons Fromage ou yaourt Fruit de saison
Samedi 27 JUILLET	Potage /Pêche au thon Sauté de dinde Purée de carottes au cumin Fromage ou yaourt Crème au café	Potage de légumes Gratin d'aubergines à la viande de bœuf (mousaka) Fromage ou yaourt Pomme cuite
Dimanche 28 JUILLET	Potage /Duo de melon (vert et orange) Pintade Haricot vert Fromage ou yaourt Pâté aux prunes	Potage de légumes Pomme de terre en robe des champs Fromage ou yaourt Œuf au lait

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.)"