

MENUS DU 22 AU 28 JUILLET 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 22 JUILLET	Sardines Escalope de dinde Navets Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Roulé de jambon à la macédoine Œuf mayonnaise Salade verte Fromage ou yaourt Semoule au lait
Mardi 23 JUILLET	Betterave vinaigrette Hachis parmentier Salade Fromage ou yaourt Fruit	Potage de légumes Tarte aux épinards Salade verte Fromage ou yaourt Faiselle
Mercredi 24 JUILLET	Salade de cœur d'artichaut Haut de cuisse de poulet Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt Fondant au citron (acep)	Potage de légumes Pain de poisson sauce ciboulette Salade de tomates vinaigrette Fromage ou yaourt Compote de fruits
Jeudi 25 JUILLET	Concombre au basilic Boudin noir Pommes cuites Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Omelette aux herbes Fromage ou yaourt Semoule
Vendredi 26 JUILLET	Radis Paella Riz paella Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Gratin de brocolis aux lardons Fromage ou yaourt Crème au café
Samedi 27 JUILLET	Salade de thon Sauté de dinde Purée de carottes au cumin Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Gratin d'aubergines à la viande de bœuf (mousaka) Fromage ou yaourt Perle de lait
Dimanche 28 JUILLET	Duo de melon (vert et orange) Pintade Haricot vert Fromage ou yaourt Tarte aux prunes	Potage de légumes Jambon de dinde Pomme de terre en robe des champs Fromage ou yaourt Crème bio au caramel

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

Un plat de substitution est proposé à la place du plat principal

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

*Les yaourts bio et les crèmes bio servi le wk proviennent de la ferme Colas de Livre La Touche