

AU MENU
CETTE SEMAINE
Du 21 au 27 octobre 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 21 OCTOBRE	Potage / Maquereau au vin Colombo de poulet Cœur de céleri Fromage ou yaourt Yaourt Bio sucré	Potage de légumes Pates A la bolognaise Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mardi 22 OCTOBRE	Potage /Salade de chou chinois Saucisse Toulouse / Carotte Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Gratiné de poireaux à la béchamel Fromage ou yaourt Entremet praliné
Mercredi 23 OCTOBRE	Potage /Mousse de foie Cordon bleu / Petit pois Fromage ou yaourt Yaourt Bio ARO	Potage de légumes Salade tiède pomme de terre / hareng Fromage ou yaourt Compote
Jeudi 24 OCTOBRE	Potage /Macédoine de légumes Sauté de veau / Topinambour Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Risotto crémeux poulet /champignons Fromage ou yaourt entremet
Vendredi 25 OCTOBRE <i>Journée internationale des pâtes</i>	Potage /Pamplemousse Tagliatelles au saumon Fromage ou yaourt Poire cuite	Potage de légumes Epinard / œuf dur Fromage ou yaourt Semoule au lait
Samedi 26 OCTOBRE	Potage /Radis noir et pommes râpés Tartiflette Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Jambon de dinde Chou romanesco Fromage ou yaourt Flan caramel
Dimanche 27 OCTOBRE	Potage /Avocat sauce cocktail Roti bœuf Haricot vert Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Assiette anglaise Salade verte Fromage ou yaourt Crème vanille

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.)"