



Menus 28 octobre au 3 novembre 2024

	MIDI	SOIR
Lundi 28 OCTOBRE	Potage Hachis Parmentier Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Gratin de cardes au poulet Fromage ou yaourt Pêche au sirop
Mardi 29 OCTOBRE	Céleri rémoulade Roti de veau cocotte ou foie Champignons/ carottes Fromage ou yaourt Gâteau de savoir	Potage de légumes Brandade de poisson aux haricots blancs Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mercredi 30 OCTOBRE	Potage Bœuf bourguignon Pâtes Fromage ou yaourt Pruneaux au vin	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte Fromage ou yaourt Compote
Jeudi 31 OCTOBRE <i>Halloween</i>	Velouté de potiron Saucisses aux choux Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Pomme de terre en robe des champs Fromage ou yaourt Œuf au lait
Vendredi 1 NOVEMBRE <i>FERIE</i>	<i>Apéro/ Terrine du chasseur</i> <i>Filet de poisson sauce au beurre blanc</i> <i>Fondue de poireaux</i> <i>Fromage ou yaourt</i> <i>Paris Brest</i>	Potage de légumes Omelette au fenouil Salade verte Fromage ou yaourt Riz au lait
Samedi 2 NOVEMBRE	Potage Rôti de Veau Flageolets Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de volaille Poêlée de légumes Fromage ou yaourt Fromage blanc
Dimanche 3 NOVEMBRE	Salade de mâche Roti de bœuf Gratin dauphinois Fromage ou yaourt Ile flotante	Potage de légumes Endives braisées Egrené de boeuf Fromage ou yaourt Crème dessert

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.
Un plat de substitution est proposé à la place du plat principal (purée ou pâtes, jambon ou œuf dur)

*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



