

AU MENU
CETTE SEMAINE
Du 16 au 22 décembre 2024

| | MIDI | SOIR |
|----------------------------|---|---|
| Lundi 16 DECEMBRE | Potage/Maquereau au vin Poulet/Cœur de céleri Fromage ou yaourt Yaourt à la mangue | Potage de légumes Haricot vert/Saucisse Strasbourg Fromage ou yaourt Fruit de saison |
| Mardi 17 DECEMBRE | Potage/Salade de cœur de palmier Tartiflette/Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison | Potage de légumes Jambon de dinde/Chou romanesco Fromage ou yaourt Entremet praliné |
| Mercredi 18 DECEMBRE | Potage/Mousse de foie Bœuf carottes Fromage ou yaourt Tarte aux poires | Potage de légumes Salade tiède de pomme de terre / Hareng Fromage ou yaourt Petit suisse aux fruits |
| Jeudi 19 DECEMBRE | Potage/Macédoine Steak de veau/Potimarron Fromage ou yaourt Fruit de saison | Potage de légumes Risotto crémeux poulet Champignons Fromage ou yaourt Yaourt Bio sucre |
| Vendredi 20 DECEMBRE | Potage/Salade composée Filet de poisson/Epinard à la crème Fromage ou yaourt Semoule au lait au chocolat | Potage de légumes Pates carbonara Fromage ou yaourt Compote pomme |
| Samedi 21 DECEMBRE | Potage/Radis noir et pommes râpés Sauté de porc/Petit pois Fromage ou yaourt Fruit de saison | Potage de légumes Feuilleté champignon volaille Salade verte Fromage ou yaourt Danette praliné |
| Dimanche 22 DECEMBRE | Potage/Avocat Roti bœuf Poêlée champignons, navets, carottes Fromage ou yaourt Pâtisserie | Potage de légumes Assiette anglaise/Salade verte Fromage ou yaourt Crème caramel |

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