

AU MENU
CETTE SEMAINE
Du 11 au 17 aout 2025

	MIDI	SOIR
Lundi 25 AOUT	Potage /Carotte râpée Poulet /Pâtes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Omelette/ salade verte Fromage ou yaourt Entremet pistache
Mardi 26 AOUT	Potage /Salade de cœur d'artichaut Boudin noir Pommes cuites Fromage ou yaourt Yaourt BIO aro	Potage de légumes Salade de boulgour /tomates et poisson froid à la Vinaigrette Fromage ou yaourt Fruits au sirop
Mercredi 27 AOUT	Potage /Chou-fleur vinaigrette Steak de veau / emmental Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt Pastèque	Potage de légumes Flan aux épinards Salade verte Fromage ou yaourt Crème vanille
Jeudi 28 AOUT	Potage /Riz au thon Escalope de dinde Ratatouille Fromage ou yaourt Crème Anglaise/ biscuit à la cuillère	Potage de légumes Poêlé de Carotte, lardons et champignons Fromage ou yaourt Fruit de saison
Vendredi 29 AOUT	Potage /Salade de tomates et œuf Filet de poisson Pomme de terre vapeur Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Courgette farcie Salade verte Fromage ou yaourt Riz au lait
Samedi 30 AOUT	Potage /Concombre Jambon braisé / Lentilles Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Feuilleté / Salade verte Fromage ou yaourt Crème chocolat
Dimanche 31 AOUT	Potage /Melon Pintade au cidre Haricots verts Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Salade de pomme de terre Hareng à l'échalote Fromage ou yaourt Pomme cuite vanillée

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.)"