

AU MENU **CETTE SEMAINE**

Du 26 janvier au 1^{er} février 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 26 JANVIER	Potage /Macédoine de légumes Noix de jambon au miel Navets Fromage ou yaourt Entremet vanille	Potage de légumes Galette Complete Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mardi 27 JANVIER	Potage /Pamplemousse Sauté de dinde /Moquette Salade verte Fromage ou yaourt Riz au lait	Potage de légumes Omelette Salade verte Fromage ou yaourt Salade de fruits frais
Mercredi 28 JANVIER	Potage /Maquereau au vin Bœuf bourguignon Pâtes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Jambon de dinde Poêlée de légumes Fromage ou yaourt Crème au chocolat
Jeudi 29 JANVIER	Potage /Carottes rapées Filet de poulet à la moutarde Petit pois Fromage ou yaourt Pomme cuite	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte Fromage ou yaourt Petits suisses au sucre
Vendredi 30 JANVIER	Potage /Pâté de campagne Poisson du jour et sa sauce Pomme de terre vapeur Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Flan aux brocolis et aux lardons Salade verte Fromage ou yaourt Crème dessert
Samedi 31 JANVIER	Potage /Céleri rémoulade Boudin noir Pomme fruit Fromage ou yaourt Crème au café	Potage de légumes Feuilleté salade verte Fromage ou yaourt Ananas au sirop
Dimanche 1^{ER} FEVRIER	Potage /Salade de mâche Sauté de canard Flageolet Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Charcuterie Fromage ou yaourt Compote

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.)"