

AU MENU
CETTE SEMAINE
Du 2 au 8 février 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 2 FEVRIER <i>CHANDELEUR</i>	Potage / Salade du pêcheur Rôti de porc au cidre /Salsifis Fromage ou yaourt Crêpe	Potage de légumes Brandade de poisson Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mardi 3 FEVRIER	Potage /Champignons frais à l'ail et persil Saucisse frites Fromage ou yaourt Flan caramel	Potage de légumes Croissant au jambon/ fromage Salade verte Fromage ou yaourt Compote de fruits
Mercredi 4 FEVRIER	Potage /Salade d'avocat Escalope viennoise Jardinière de légumes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Haricot vert / blanc de dinde Fromage ou yaourt Crème
Jeudi 5 FEVRIER	Potage /Pamplemousse Poule au pot Et ses légumes Fromage ou yaourt Fromage blanc	Potage de légumes Raviolis avec Fromage rapé Fromage ou yaourt Pomme cuite à la vanille
Vendredi 6 FEVRIER	Potage /Rillettes de porc Filet de poisson Ecrasé de patate douce Fromage ou yaourt Salade de Fruits	Potage de légumes Chou-fleur tiède /œuf dur A la vinaigrette Fromage ou yaourt Riz au lait
Samedi 7 FEVRIER	Potage /Betterave à la vinaigrette Rôti de dinde au jus Pâtes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Gratin d'endive cuite Au jambon Fromage ou yaourt Crème au chocolat
Dimanche 8 FEVRIER	Potage / Friand au fromage Gigot de lapin à la moutarde Poêlée forestière Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Pomme de terre Hareng Fromage ou yaourt Liégeois

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.)"