

AU MENU
CETTE SEMAINE
Du 9 au 15 mars 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 9 MARS	Potage /Salade de riz Saucisse flageolet Salade verte Fromage ou yaourt Crème au caramel	Potage de légumes Galette complète Salade verte Fromage ou yaourt Pêche au sirop
Mardi 10 MARS	Potage /Salade de fond d'artichaut Sauté de veau Haricot vert Fromage ou yaourt Chou à la crème	Potage de légumes Tartiflette Salade verte Fromage ou yaourt Pomme cuite
Mercredi 11 MARS	Potage /Sardines au beurre Langue de bœuf /Pate Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Chou-fleur / œuf dur Fromage ou yaourt Entremet praliné
Jeudi 12 MARS	Potage /Macédoine de légumes Hachis Parmentier Salade verte Fromage ou yaourt Compote	Potage de légumes Quiche lorraine Fromage ou yaourt Fromage blanc
Vendredi 13 MARS	Potage /Carottes râpées Poisson du jour /Brocolis Fromage ou yaourt Riz au lait vanillé	Potage de légumes Gratiné de Haricot blanc au chorizo Fromage ou yaourt Fruits aux sirops
Samedi 14 MARS	Potage /Betterave vinaigrette Sauté de dinde au curry Ecrasé de patate douce Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Flan aux blettes et mozzarella Fromage ou yaourt Flan au caramel
Dimanche 15 MARS	Potage /Tranche de pain de poisson sauce crème ciboulette Roti /Gratin dauphinois Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Charcuterie Fromage ou yaourt Crème au chocolat

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.)"