



# Menu



**CETTE SEMAINE**

**Du 27 avril au**

**3 mai 2026**

	MIDI	SOIR
<b>Lundi</b> 27 AVRIL	Potage /Betteraves/féta à la vinaigrette Curry de dinde / Salsifis Fromage ou yaourt Panna cotta	Potage de légumes Croque-monsieur / Salade verte Fromage ou yaourt Pruneaux au sirop
<b>Mardi</b> 28 AVRIL	Potage /Radis Rognon Purée de pomme de terre Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de volaille Céleri rave Fromage ou yaourt Riz au lait
<b>Mercredi</b> 29 AVRIL	Potage /Concombre à la crème Longe de porc /Petit pois Fromage ou yaourt Eclair au chocolat	Potage de légumes Gratin de poisson au brocoli Fromage ou yaourt Fruit au sirop
<b>Jeudi</b> 30 AVRIL	Potage /Haricot blanc en salade Paupiette Carottes et champignons Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Chou-fleur / œuf dur Fromage ou yaourt Crème au caramel
<b>Vendredi</b> 1 MAI <i>FERIE</i>	Potage /Pâté en croute Paella Fromage ou yaourt Tarte à la rhubarbe	Potage de légumes Blanc de dinde / julienne de légumes Fromage ou yaourt Poire cuite
<b>Samedi</b> 2 MAI	Potage /Taboulé Boudin Aux pommes Fromage ou yaourt Petit suisse nature sucré	Potage de légumes Pâtes à la sauce tomate et gruyère Fromage ou yaourt Salade de fruits frais
<b>Dimanche</b> 3 MAI	Potage /Salade d'asperges Poulet rôti Pomme de terre nouvelles sautées Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Saucisse de Strasbourg/ gratin de courgettes Fromage ou yaourt Semoule au lait

**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.)"