



# Menu



**CETTE SEMAINE**  
Du 11 au 17 mai 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 11 MAI	Potage /Betterave vinaigrette Roti porc /Haricot vert Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de pomme de terre hareng Fromage ou yaourt Crème
Mardi 12 MAI	Potage /Sardines au beurre Sauté de dinde Boulghour aux légumes Fromage ou yaourt Ile flottante	Potage de légumes Flan aux légumes et jambon Salade verte Fromage ou yaourt Salade de fruits frais
Mercredi 13 MAI	Potage /Radis au beurre Langue de Bœuf Riz Fromage ou yaourt Pruneaux au sirop	Potage de légumes Poêlée de brocolis aux lardons Fromage ou yaourt Entremet
Jeudi 14 MAI <i>ASCENSION</i>	Potage /Pêche au thon Poulet rôti Ratatouille Fromage ou yaourt Tarte aux framboises	Potage de légumes Tourte volaille aux poireaux Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison
Vendredi 15 MAI	Potage /Rillettes de porc Poisson du jour Pomme de terre vapeur Fromage ou yaourt Fromage blanc	Potage de légumes Emincé de dinde Navets Fromage ou yaourt Fruits au sirop
Samedi 16 MAI	Potage /Terrine de légume Jambon braisé au porto Chou-fleur en gratin Fromage ou yaourt Crème café	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise Fromage ou yaourt Pomme cuite
Dimanche 17 MAI	Potage /Asperges sauce mousseline Paupiette de veau Pomme Noisette Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Œufs durs et épinards à la béchamel Fromage ou yaourt Crème dessert

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.)"