

Menu

CETTE SEMAINE
Du 8 au 14 juin 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 8 JUN	Potage/Sardine huile Rougail (riz à la tomates et saucisses) Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Quiche aux poireaux /Salade verte Fromage ou yaourt Fromage blanc
Mardi 9 JUN	Potage/Salade verte / thon /fromage Aiguillette de poulet à la moutarde Cœur de céleri Fromage ou yaourt Mousse au chocolat	Potage de légumes Brandade de poisson Fromage ou yaourt Abricots au sirop
Mercredi 10 JUN	Potage/Salade composée de cœur de palmier Escalope de dinde pané /Petit pois Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Pates au chorizo Fromage ou yaourt Crème
Jeudi 11 JUN	Potage/Champignons à la grecque Joue de porc Riz au petit légume /Salade verte Fromage ou yaourt Flan caramel	Potage de légumes Croissant au jambon /Salade verte Fromage ou yaourt compote
Vendredi 12 JUN	Potage/Melon Poisson du jour /Purée de carottes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de chou-fleur/ fromage Fromage ou yaourt Crème caramel
Samedi 13 JUN	Potage/Piémontaise Sauté de dinde /Haricot beurre Fromage ou yaourt Entremet pistache	Potage de légumes Bouchée à la reine /Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison
Dimanche 14 JUN	Potage/Mousse de canard Roti bœuf / Pomme duchesse Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Salade d'Haricots blancs à la vinaigrette 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.)"