



Menu



CETTE SEMAINE
Du 22 au 28 juin 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 22 JUN	Pastèque Sauté de dinde à la crème Salsifis Fromage ou yaourt Ile flottante	Potage de légumes Salade de Pomme de terre hareng vinaigrette / Salade verte Fromage ou yaourt Compote de fruits
Mardi 23 JUN	Salade de tomates Saucisse /Pates Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Flan de poisson au brocoli Fromage ou yaourt Entremet
Mercredi 24 JUN	Taboulé Aiguillette de poulet /Cœurs de céleri Fromage ou yaourt Panna cotta coulis fruit rouge	Potage de légumes Salade composé /Salade verte Fromage ou yaourt Salade de fruits frais
Jeudi 25 JUN	Salade de chou râpé Haché d'agneau /Flageolets Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Assiette de charcuterie Fromage ou yaourt Riz au lait
Vendredi 26 JUN	Concombre crème Poisson du jour /Epinard Fromage ou yaourt Crème au café	Potage de légumes Salade piémontaise Fromage ou yaourt Flan au caramel
Samedi 27 JUN	Haricot vert vinaigrette Poulet rôti /Purée de carottes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Crêpes Jambon fromage Fromage ou yaourt Petit suisse aux fruits
Dimanche 28 JUN	Melon Roti de dinde Tomates provençales / pomme duchesse Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Flan aux légumes /Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison

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.)"