

MENUS DU 22 AU 28 JUIN 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 22 JUN	Betterave Emincé de dinde à la crème Salsifis persillés Fromage ou yaourt Crème anglaise / cigarette russe	Potage de légumes Terrine de poisson au brocoli Fromage ou yaourt Compote de fruits
Mardi 23 JUN	Salade de tomates et roquette Sauté de porc Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de pâtes froides Fromage ou yaourt Entremet
Mercredi 24 JUN	Taboulé de quinoa (ou semoule) Aiguillette de poulet Cœur de céleri Fromage ou yaourt Panna cotta coulis de myrtilles	Potage de légumes Tarte chèvre /poivron Salade verte Fromage ou yaourt Salade de fruits
Jeudi 25 JUN	Salade de chou râpé Haché d'agneau Flageolets Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Jambonneau Et crudités Fromage ou yaourt Riz au lait
Vendredi 26 JUN	Haricot vert/ échalote vinaigrette Poisson du jour Epinard béchamel Fromage ou yaourt Crème maison au café	Potage de légumes Salade piémontaise Fromage ou yaourt Crème renversé au caramel
Samedi 27 JUN	Concombre à la crème Roti de porc Purée de carottes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Lasagne de courgettes à la feta Fromage ou yaourt Petit suisse aux fruits
Dimanche 28 JUN	Melon Paleron Tomates provençales / pomme duchesse Fromage ou yaourt Pâtisserie opéra	Potage de légumes Cake aux légumes Salade verte Fromage ou yaourt Yaourt Bio

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.
Un plat de substitution est proposé en remplacement

*Le bœuf provient du GAEC Ménard à Erdre en Anjou

*Le porc provient du GAEC des Julinières du Tremblay

*La volaille provient de la ferme des Deux collines à Erdre en Anjou

*Les yaourts bio et les crèmes bio proviennent de la ferme Colas de Livré La Touche