

Menu

CETTE SEMAINE
Du 6 au 12 juillet
2026

	MIDI	SOIR
Lundi 6 JUILLET	Macédoine Saucisse / Salsifis Fromage ou yaourt Entremet vanille	Potage de légumes Salade de chou blanc vinaigrette Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mardi 7 JUILLET	Concombre Poulet / Haricots vert Fromage ou yaourt Yaourt aromatique	Potage de légumes Salade Piémontaise Fromage ou yaourt Compote
Mercredi 8 JUILLET	Maquereau Axoa de veau (haché de veau) Pommes de terre sautées Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Omelette Salade verte Fromage ou yaourt Crème caramel
Jeudi 9 JUILLET	Salade de cœur d'artichaut Sauté de dinde Petits pois carotte Fromage ou yaourt Pastèque	Potage de légumes Salade de pâtes froide Salade verte Fromage ou yaourt Semoule au lait
Vendredi 10 JUILLET	Taboulé Poisson du jour brocolis Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Macédoine et jambon blanc Fromage ou yaourt Crème
Samedi 11 JUILLET	Pêche au thon Sauté de porc Lentilles Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade composée Salade verte Fromage ou yaourt Crème pâtissière
Dimanche 12 JUILLET	Melon Paupiette Flageolets à l'ail Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Pomme de terre au thon échalote en salade Fromage ou yaourt Pomme cuite

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.)"