

Menu

CETTE SEMAINE
Du 29 juin au 5 juillet
2026

	MIDI	SOIR
Lundi 29 JUN	Saucisson à l'ail Brandade de poisson Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade Marco polo Fromage ou yaourt Yaourt bio sucré
Mardi 30 JUN	Sardines Saucisse Ratatouille Fromage ou yaourt Flan pâtissier	Potage de légumes Salade de haricots plat/dinde riz/ maïs Fromage ou yaourt Pruneau au sirop
Mercredi 1 ^{ER} JUILLET	Melon /pastèque Paupiette Haricots beurre Fromage ou yaourt Fromage blanc	Potage de légumes Terrine de poisson et salade de tomate Fromage ou yaourt Crème chocolat
Jeudi 2 JUILLET	Betterave à la vinaigrette Escalope de dinde sauce moutarde Printanière de légumes Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte Fromage ou yaourt Salade de fruits frais
Vendredi 3 JUILLET	Mousse de foie Poisson du jour / Brocoli Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de pâtes et fèves au poulet Fromage ou yaourt Entremet pistache
Samedi 4 JUILLET	Carottes râpées Joue de porc à la bière Navets sautés Fromage ou yaourt Yaourt au chocolat	Potage de légumes Pommes de terre en robe des champs/ jambon blanc Fromage ou yaourt Fruits sirops
Dimanche 5 JUILLET	Tomates mozzarella Pintade Pommes noisette Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Salade composé/ œuf dur Fromage ou yaourt Compote

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.)"