



Menu



CETTE SEMAINE

Du 27 juillet au 2

août 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 27 JUILLET	Maquereau vin blanc Poulet / Boulghour aux poivrons Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade composée de betterave rouge Fromage ou yaourt Crème
Mardi 28 JUILLET	Salade de fond d'artichaut Steak haché / Purée de navet Fromage ou yaourt Flan au caramel	Potage de légumes Quiche au thon gruyère oignons Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mercredi 29 JUILLET	Terrine de poisson Joue de porc au cidre / Lentilles Fromage ou yaourt Pêche au sirop	Potage de légumes Galette complète / Salade verte Fromage ou yaourt compote
Jeudi 30 JUILLET	Melon Paupiette Haricot vert Fromage ou yaourt Yaourt aro bio	Potage de légumes Chou-fleur / maïs/ concombre / oignon rouge/ œuf et poivron Fromage ou yaourt Fruits de saison
Vendredi 31 JUILLET	Andouille Moules frites Fromage ou yaourt Crème au café	Potage de légumes Salade de pâtes froides Fromage ou yaourt Salade de fruit
Samedi 1 AOÛT	Carottes râpées Sauté de porc Salsifis persillés Fromage ou yaourt Liégeois	Potage de légumes Salade de pomme de terre au jambonneau vinaigrette Fromage ou yaourt Compote / biscuit
Dimanche 2 AOÛT	Salade de mâche Pintade Petit pois carotte Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Assiette de charcuterie 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.)"