

MENUS 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 Tomate monégasque (tomate creusée à la macédoine) Fromage ou yaourt Crème maison
Mardi 30 JUN	Sardines Chipolatas Ratatouille Fromage ou yaourt Flan pâtissier	Potage de légumes Salade de haricot dinde Riz Fromage ou yaourt Prunes au sirop
Mercredi 1^{ER} JUILLET	Melon /pastèque Hachis Parmentier Fromage ou yaourt Fromage blanc	Potage de légumes Terrine de poisson aux légumes sauce ciboulette Fromage ou yaourt Crème petit filou
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
Vendredi 3 JUILLET	Radis ou mousse de radis Poisson du jour Gratin de fenouil Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de farfalles et fèves au poulet Fromage ou yaourt Mousse chocolat
Samedi 4 JUILLET	Carottes râpées Joue de porc à la bière Navets sautés Fromage ou yaourt Crème maison au café	Potage de légumes Pomme de terre en robe des champs/ jambon blanc Fromage ou yaourt Œuf au lait
Dimanche 5 JUILLET	Tomates mozzarella Sauté d'agneau Haricot blanc Fromage ou yaourt Tarte	Potage de légumes Salade de crudités/ œuf dur Fromage ou yaourt Crème 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