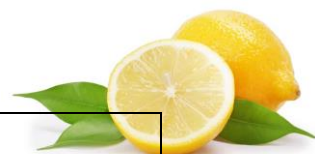


MENUS DU 6 AU 12 JUILLET 2026



	MIDI	SOIR
Lundi 6 JUILLET	Macédoine Jambon braisé et sa sauce Salsifis Fromage ou yaourt Entremet vanille	Potage de légumes Haricot vert / paleron de bœuf à la vinaigrette Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mardi 7 JUILLET	Maquereau Poulet curry Légumes rôtis au four (courgette/poivron /aubergine/ ail) Fromage ou yaourt Gâteau au citron (acep)	Potage de légumes Salade de tomates et poisson froid à la mayonnaise Fromage ou yaourt Entremet
Mercredi 8 JUILLET	Concombre Saucisse Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de pâte Fromage ou yaourt Crème maison caramel
Jeudi 9 JUILLET	Salade de cœur d'artichaut Sauté de dinde Pâtes Fromage ou yaourt Fruits	Potage de légumes Salade tomate museau Fromage ou yaourt Semoule au lait
Vendredi 10 JUILLET	Taboulé Poisson du jour Gratin de brocolis (gratin de poisson au brocolis) Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Roulé de jambon à la macédoine Fromage ou yaourt Crème dessert maison à la banane
Samedi 11 JUILLET	Salade de tomate Rôti de porc aux olives Lentilles Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Flan de Courgette Fromage ou yaourt Compote
Dimanche 12 JUILLET	Melon Pintade aux raisins Haricots beurre à l'ail Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Pomme de terre au thon échalote en salade Fromage ou yaourt Flan

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

