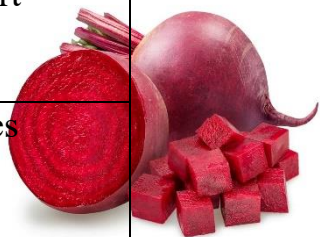




MENUS DU 20 AU 26 JUILLET 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 20 JUILLET	Melon Sauté de poulet au lait de coco Haricot vert Fromage ou yaourt Crème pâtissière	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte Fromage ou yaourt Compote de pêche
Mardi 21 JUILLET	Betterave à la vinaigrette Chili cone carné (bœuf haché à la tomate) Haricot rouge et riz Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de crudités Fromage ou yaourt Semoule au lait
Mercredi 22 JUILLET	Radis ou mousse de radis Rôti de dinde Petit pois Fromage ou yaourt Gâteau basque	Potage de légumes Raviolis Salade Fromage ou yaourt Flan
Jeudi 23 JUILLET	Concombre à la crème Noix de jambon au miel Pâtes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Macédoine au thon Fromage ou yaourt Entremet praliné
Vendredi 24 JUILLET	Piémontaise Poisson du jour Julienne de légumes Fromage ou yaourt Panna cotta coulis framboise	Potage de légumes Pizza Fromage ou yaourt Prunes au sirop
Samedi 25 JUILLET	Chou rouge cuit vinaigrette Sauté de porc Carottes à la crème Fromage ou yaourt Crème maison au café	Potage de légumes Salade de haricots blancs / oignons rouge / feta / tomates Fromage ou yaourt Fromage blanc
Dimanche 26 JUILLET	Asperges Sauté de veau Pomme de terre paillasson / tomates provençales Fromage ou yaourt Bavarois	Potage de légumes Flan de courgettes/ chèvre Salade verte Fromage ou yaourt Perle de lait



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

