

MENUS DU 27 JUILLET AU 2 AOUT 2026



	MIDI	SOIR
Lundi 27 JUILLET	Haricots verts /échalotes Saucisse Petit pois 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 Crème anglaise	Potage de légumes Salade de riz et thon Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mercredi 29 JUILLET	Melon Roti de porc à la moutarde Lentilles Fromage ou yaourt Pêche au sirop	Potage de légumes Moussaka Fromage ou yaourt Crème brûlée
Jeudi 30 JUILLET	Tomates et feta à la vinaigrette Poulet rôti Frites Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Chou-fleur / concombre / oignon rouge/ œuf et poivron Fromage ou yaourt Riz au lait
Vendredi 31 JUILLET	Andouille Poisson du jour Brocolis Fromage ou yaourt Crème maison au café	Potage de légumes Salade de pâtes froides Fromage ou yaourt Salade de fruit cocktail
Samedi 1 AOUT	Carottes râpées Hachis parmentier Fromage ou yaourt Liégeois	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte Fromage ou yaourt Compote / biscuit à la cuillère
Dimanche 2 AOUT	Salade de roquette / œuf mollet Pilons de poulet Salsifis Fromage ou yaourt Tarte aux prunes aux prunes	Potage de légumes Jambonneau froid Salade de pomme de terre à l'échalote Fromage ou yaourt Velouté fruits

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

