

Menu

CETTE SEMAINE

**Du 7 au 13
septembre 2026**

	MIDI	SOIR
Lundi 7 SEPTEMBRE	Concombres à la crème Steak haché de bœuf / Petit pois Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Tarte aux oignons lardon /Salade verte Fromage ou yaourt Entremet au chocolat
Mardi 8 SEPTEMBRE	Duo de melon Poulet basquaise Courgettes fondantes/ pomme vapeur Fromage ou yaourt Tarte à la rhubarbe	Potage de légumes Poêlée d'haricots plats au chorizo Fromage ou yaourt Fruits au sirop
Mercredi 9 SEPTEMBRE	Salade coleslaw (carottes et chou) Tomate farcie / riz/ salade Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Chou-fleur / œuf dur à la vinaigrette Fromage ou yaourt Crème caramel
Jeudi 10 SEPTEMBRE	Salade composée de cœur de palmier / olive et thon Tajine de dinde aux raisins / semoule et légumes tajines Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Jambon blanc / purée de pomme de terre Fromage ou yaourt Entremet praliné
Vendredi 11 SEPTEMBRE	Piémontaise Poisson du jour Epinard Fromage ou yaourt Fromage blanc	Potage de légumes Flan aux légumes Fromage ou yaourt Salade de fruit frais
Samedi 12 SEPTEMBRE	Betteraves rouge Ragout de saucisses aux carottes Fromage ou yaourt Crème dessert	Potage de légumes Pâtes à la bolognaise ou salade de pâtes froides Fromage ou yaourt Fruit de saison
Dimanche 13 SEPTEMBRE	Salade tomates /pastèque et feta Sauté de canard Flageolets Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Assiette anglaise Fromage ou yaourt Riz au lait

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.)"