



Menu



CETTE SEMAINE

Du 14 au 20

septembre 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 14 SEPTEMBRE	Melon Sauté de poulet / Haricots verts Fromage ou yaourt Crème	Potage de légumes Croque-monsieur /Salade verte Fromage ou yaourt Compote de fruits
Mardi 15 SEPTEMBRE	Betterave échalote à la vinaigrette Chili con carne (bœuf haché à la tomate) haricot rouge / riz Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Poêlé de légumes aux lardons Fromage ou yaourt Semoule au lait
Mercredi 16 SEPTEMBRE	Salade de riz au thon Sauté de dinde sauce curry Julienne de légumes Fromage ou yaourt Ile flottante	Potage de légumes Pomme de terre et jambon Salade verte Fromage ou yaourt entremet
Jeudi 17 SEPTEMBRE	Concombre à la crème Jambon Grill / Pâtes Fromage ou yaourt Fruits	Potage aux légumes Macédoine au surimi / tomates Fromage ou yaourt Entremet vanille
Vendredi 18 SEPTEMBRE	Rillettes de porc Poisson du jour Ratatouille Fromage ou yaourt Yaourt bio aro	Potage de légumes Gnocchis crémeux aux champignons /lardons Fromage ou yaourt Pruneau au sirop
Samedi 19 SEPTEMBRE	Salade de haricots verts vinaigrette Saucisse Carottes Fromage ou yaourt Crème pâtissière	Potage de légumes Salade de haricots blancs / oignon rouge / feta/ tomate Fromage ou yaourt Fruit de saison
Dimanche 20 SEPTEMBRE	Salade composée et asperges Roti de bœuf Pomme de terre au four Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Flan de courgettes / au chèvre Fromage ou yaourt Crème chocolat

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.)"