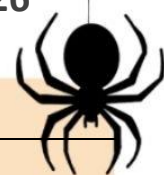




Menu !

CETTE SEMAINE
Du 26 octobre au
1^{er} novembre 2026



	MIDI	SOIR
Lundi 26 OCTOBRE	Sardines au beurre Choucroute Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Jambon de dinde Purée de petit pois Fromage ou yaourt Yaourt bio sucré
Mardi 27 OCTOBRE	Salade endive / gruyère / jambon Langue de bœuf Boulgour aux petits légumes Fromage ou yaourt Abricot au sirop	Potage de légumes Pate aux pesto et fromage Fromage ou yaourt Semoule au lait
Mercredi 28 OCTOBRE	Pêche au thon Paupiette Lapin à la moutarde / Purée Fromage ou yaourt Clafoutis aux poires	Potage de légumes Fan de brocolis lardons / Salade verte Fromage ou yaourt Salade de fruits frais
Jeudi 29 OCTOBRE	Rillettes Poulet rôti / Frites Fromage ou yaourt Crème praliné	Potage de légumes Galette complète / Salade verte Fromage ou yaourt Pomme cuite
Vendredi 30 OCTOBRE	Carottes râpées Brandade Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Epinard œuf dur Salade verte Fromage ou yaourt Petit suisse
Samedi 31 OCTOBRE <i>Halloween</i>	Betterave à l'échalote Gratin de butternut au reblochon et jambon grill/ salade Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Omelette Salade verte Fromage ou yaourt Mousse au chocolat
Dimanche 1 ^{ER} NOVEMBRE	Macédoine Paupiette de veau Poêlée forestière Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Pomme de terre / hareng Fromage ou yaourt Entremet pistache

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.)"