

MENUS DU 26 OCTOBRE 1^{ER} NOVEMBRE 2026



**Lundi
26
OCTOBRE**

MIDI

Potage
Choucroute
Fromage ou yaourt
Fruit de saison

SOIR

Potage de légumes
Raviolis
Salade
Fromage ou yaourt
Entremet

**Mardi
27
OCTOBRE**

Maquereaux
Langue de bœuf
Navet/carotte Fromage ou yaourt
Salade de fruit

Potage de légumes
Croque-monsieur
Fromage ou yaourt
Semoule au lait aux raisins

**Mercredi
28
OCTOBRE**

Potage
Lapin à la moutarde
Petit pois
Fromage ou yaourt
Tarte aux pommes



Potage de légumes
Poêlée sarladaise
Salade verte
Fromage ou yaourt
Crème caramel

**Jeudi
29
OCTOBRE**

Potage
Poulet rôti
Endives braisées
Fromage ou yaourt
Entremet



Potage de légumes
Jambon de dinde
Pâtes au pesto
Fromage ou yaourt
Compote

**Vendredi
30
OCTOBRE**

Rillettes
Poissons
Brunoise
Fromage ou yaourt
Fruit de saison

Potage de légumes
Flan de brocolis aux lardons
Salade verte
Fromage ou yaourt
Pomme cuite

**Samedi
31
OCTOBRE
*Halloween***

Potage
Saucisse
Gratin de butternut au reblochon
Fromage ou yaourt
Fruit de saison



Velouté potiron
Tarte aux poireaux
Salade verte
Fromage ou yaourt
Mousse au chocolat

**Dimanche
1^{ER}
NOVEMBRE**

Apéritif
Macédoine
Paupiette de veau
Poêlée forestière
Fromage ou yaourt
Pâtisserie (opéra)

Potage de légumes
Pomme de terre / hareng
Fromage ou yaourt
Velouté fruit

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