Menu

CETTE SEMAINE
Du 2 au 8 novembre 2026

	MIDI	SOIR
Lundi 2 NOVEMBRE	Maquereau à la tomate Aiguillette de poulet /Sauce au poivre Petit pois Fromage ou yaourt Panna cotta coulis de fruits rouges	Potage de légumes Coquille poisson Salade verte Fromage ou yaourt Pêche au sirop
Mardi 3 NOVEMBRE	Mousse de foie cornichon Poule au pot et ses légumes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Croque Mr /Salade verte Fromage ou yaourt Riz au lait
Mercredi 4 NOVEMBRE	Salade d'endives Sauté de porc /Haricot blanc Fromage ou yaourt Crème	Potage de légumes Omelette au pomme de terre Fromage ou yaourt Poire au chocolat
Jeudi 5 NOVEMBRE	Salade de cœur de palmier Rognon Poêlée de céleri Fromage ou yaourt Salade fruit	Potage de légumes Flan de blettes à la moutarde et muscade Fromage ou yaourt Crème pâtissière
Vendredi 6 NOVEMBRE	Céleri remoulade Poisson du jour Brocoli Fromage ou yaourt Entremet vanille	Potage de légumes Pâtes à la carbonara Fromage ou yaourt Fruit de saison
Samedi 7 NOVEMBRE	Saucisson à l'ail Sauté de dinde Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Carottes à la florentine/ jambon blanc Fromage ou yaourt Petit suisse nature
Dimanche 8 NOVEMBRE	Avocat Roti porc à l'ail Haricot vert Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Chou-fleur vinaigrette Fromage ou yaourt Crème dessert

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 Pouèze

*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.)"