



MENU DE LA SEMAINE du 01 décembre au 05 décembre 2025



Repas équilibrés
Produits de qualité
Cuisine "maison"
Productions locales



1 LUNDI 01/12/2025	2 MARDI 02/12/2025	3 MERCREDI 03/12/2025	4 JEUDI 04/12/2025	5 VENDREDI 05/12/2025
POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVE MIMOSA	SALADE DE RIZ	CAROTTE RAPEE	CASSOLETTE DE POISSON
  			  	 
TARTIFLETTE	TARTE	BOULETTE DE BŒUF	CUISSE DE POULET ROTIE	CANARD A L'ORANGE
				
SALADE VERTE	CHEVRE/TOMATE	COUSCOUS DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	POMME NOISETTE
 				
SALADE DE FRUIT	CREME CARAMEL	FROMAGE	FROMAGE	CREME ANGLAISE
	  			
	BISCUIT	LIEGEOIS	FRUIT	CROUSTILLANT CHOCO
				

FAMILLES D'ALIMENTS	SIGNES DE QUALITE	Si présents, ALLERGENES signalés	NOS PRODUCTEURS LOCAUX
Fruits et légumes	AB  Label Rouge 	Gluten  Soja  Mollusques 	<u>Légumes bio</u> > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois
Féculents, pain, légumes secs, céréales	AOC  Local 	Crustacés  Céleri  Sésame 	<u>Viande (porc)</u> > EARL Vilguenais à Vieil Baugé
Viandes, produits de la mer, oeufs	AOP  MSC 	Oeufs  Fruits à coque  Sulfites 	<u>Viande (boeuf bio)</u> > Stéphanie Moques à Beaufort
Produits laitiers	HVE  Pêche Durable 	Poisson  Lait  Arachides 	<u>Viande de veau (BIO)</u> > GAEC LASSE
Produits sucrés	IGP  CE2 	Moutarde  Lupin 	<u>Produits laitiers bio</u> > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge



MENU DE LA SEMAINE du 08 décembre au 12 décembre 2025



Repas équilibrés
Produits de qualité
Cuisine "maison"
Productions locales



1 LUNDI 08/12/2025	2 MARDI 09/12/2025	3 MERCREDI 10/12/2025	4 JEUDI 11/12/2025	5 VENDREDI 12/12/2025
FEUILLETEE AU POULET	POTAGE DE POTIRON	CELERI REMOULADE	SALADE ARLEQUIN	MENU
	  	 	  	
AIGUILLETTE DE POISSON	BLANQUETTE DE DINDE	CHIPOLATAS	OEUFS SCE AUREORE	DU
			 	
GRATIN CHOUX FLEUR	RIZ PILAF	PUREE PDT	COQUILLETES	CHEF 1813
  			 	
FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE	CREME CHOCO	
			  	
CLEMENTINE	PECHE POCHE	RAISIN	BISCUIT	
				

FAMILLES D'ALIMENTS	SIGNES DE QUALITE	Si présents, ALLERGENES signalés	NOS PRODUCTEURS LOCAUX
Fruits et légumes	AB  Label Rouge 	Gluten  Soja  Mollusques 	<u>Légumes bio</u> > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois
Féculents, pain, légumes secs, céréales	AOC  Local 	Crustacés  Céleri  Sésame 	<u>Viande (porc)</u> > EARL Vilguenais à Vieil Baugé
Viandes, produits de la mer, oeufs	AOP  MSC 	Oeufs  Fruits à coque  Sulfites 	<u>Viande (boeuf bio)</u> > Stéphanie Moques à Beaufort
Produits laitiers	HVE  Pêche Durable 	Poisson  Lait  Arachides 	<u>Viande de veau (BIO)</u> > GAEC LASSE
Produits sucrés	IGP  CE2 	Moutarde  Lupin 	<u>Produits laitiers bio</u> > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge



MENU DE LA SEMAINE du 15 décembre au 19 décembre 2025



Repas équilibrés
Produits de qualité
Cuisine "maison"
Productions locales



1 LUNDI 15/12/2025	2 MARDI 16/12/2025	3 MERCREDI 17/12/2025	4 JEUDI 18/12/2025	5 VENDREDI 19/12/2025
TABOULE A L'ORIENTAL	VELOUTE DE TOMATE	SALADE DE CHOUX	MACEDOINE DE LEGUMES	PUNCH DE NOEL/BISCUIT
SAUTE DE PORC	COLIN SCE CITRONNEE	CORDON BLEU	TORTELLINI AU FROMAGE	MOUSSE DE CANARD/TOAST
PETITS POIS/CAROTTE	POEELE LEGUMES	PUREE DE CAROTTE	RATATOUILLE	SAUTE DE KANGOUROU
FROMAGE	FROMAGE	CREME VANILLE	FROMAGE	FRICASSEE DE MARRONS
YAOURT BRASSE	COMPOTE	MOELLEUX CHOCO	BANANE	BUCHÉ CHOCOBUENO

FAMILLES D'ALIMENTS	SIGNES DE QUALITE	Si présents, ALLERGENES signalés	NOS PRODUCTEURS LOCAUX
Fruits et légumes	AB	Gluten	Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois
Féculeux, pain, légumes secs, céréales	AOC	Crustacés	Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé
Viandes, produits de la mer, oeufs	AOP	Oeufs	Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort
Produits laitiers	HVE	Poisson	Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE
Produits sucrés	IGP	Moutarde	Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge
	CE2	Lupin	
		Mollusques	
		Soja	
		Céleri	
		Fruits à coque	
		Lait	
		Sésame	
		Sulfites	
		Arachides	