

MENU DE LA SEMAINE du 06 octobre au 10 octobre 2025





Repas équilibrés Produits de qualité Cuisine "maison" Productions locales



N° semaine	1 LUNDI	2 MARDI	3 MERCREDI	4 JEUDI	5 VENDREDI		
41	06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025		
1 Entrée	TERRINE DE LEGUMES	SALADE ARLEQUIN	OEUFS MIMOSA	SALADE DE CHOUX	CELERI REMOULADE		
	Salt Mage	AGRICULTURE BIOLOGICUE	Salt May 6	Salt Mars	xait My coo		
2 Plat principal	PIZZA AU FROMAGE (pp)	POISSON PANE	ESCALOPE A LA CREME	JAMBON GRILL	BLANQUETTE DE VEAU		
		PÉCHE DUMABLE MS Records	Qait Mage		AGRICULTURE LOCAL (*ait More)		
3 Accompagner	PLAT COMPLET	EPINARDS A LA CREME	CHAMPIGNON/CAROTTE	MOGETTES	RIZ PILAF		
		AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Cait Mage	LOCAL SAIT MASS			
4 Pdt laitier		FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE	BRIE	YAOURT BRASSE		
		AGRICULTURE SIOLOGICUE			AGRICULTURE BIOLOGICOUE		
5 Dessert	СОМРОТЕ	POIRE	CONFITURE	CREME VANILLE	ANANAS SWEET		
		AGRICUTURE BIOLOGIOUE 100% LOCAL		AGRICULTURE BIOLOGIQUE			

	AGRICULTURE BIOLOGIQUE	LOCAL							AGRICULTURE BIOLOGIQUE	LUCAL	<u>U</u> .
FAMILLES D'ALIMENTS	SIGNES DE QUALITE				Si présents, ALLERGENES signalés			<u> </u>		NOS PRODUCTEURS LOCAUX	
Fruits et légumes	АВ	AB	Label Rouge	R	Gluten	Gluten	Soja	Soja	Mollusques	Mollusques	<u>Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois</u>
Féculents, pain, légumes secs, céréales	AOC	A.C	Local	LOCAL	Crustacés	Crustacis	Céleri	Cátari	Sésame	Sárama	Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé
Viandes, produits de la mer, oeufs	АОР		MSC	PEOPE DUNABLE MSS	Oeufs		Fruits à coque	Fruits à cocuse	Sulfites	\$0 ₂	Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort
Produits laitiers	HVE		Pêche Durable		Poisson	Poisson	Lait		Arachides	Arachides	Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE
Produits sucrés	IGP		CE2	CERTIFICATION ENVIRONMENTALE NIVEAU 2	Moutarde	Moutarde	Lupin	Lupin			Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge



MENU DE LA SEMAINE du 13 octobre au 17 octobre 2025





Repas équilibrés Produits de qualité Cuisine "maison" Productions locales



1 LUNDI	2 MARDI	3 MERCREDI	4 JEUDI	5 VENDREDI
13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
TABOULE A L'ORIENTAL	SALADE DE CHOU ROUGE	ROULE PARISIEN	MOUSSE DE FOIE	CAROTTE RAPEE
vait Moure	East Mayo	Gald Mass		Sait Marson
SAUTE DE POULET TIKKA	OMELETTE ROULEE	KNACKY	POISSON NAPOLITAIN	NUGGETS
Cast Argue	Call Marco		PECHE PECHE MSC_mph	
POELEE CAMPAGNARDE	BOULANGERE	HARICOTS VERTS	PERLES AUX LEGUMES	PUREE DE POTIRON
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Coalt Magas	AGRICUTURE BIOLOGIQUE	AGRICUTURE SIGLOGIOUS	AGRICULTURE LOCAL (Sait May 1)
VACHE QUI RIT	CREME CHOCOLAT	KIRI	BRIE	FROMAGE BLANC
	AGRICULTURE RIOLOGICOUS			AGRICULTURE BIOLOGICAL
POMME	BISCUIT	ECLAIRS CHOCO	SALADE DE FRUIT	COULIS DE FRUIT

FAMILLES D'ALIMENTS	SIGNES DE QUALITE				Si présents, ALLERGENES signalés					NOS PRODUCTEURS LOCAUX
Fruits et légumes	АВ	AB	Label Rouge	R	Gluten	Gluten	Soja	Soja	Mollusques Mollusques	Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois
Féculents, pain, légumes secs, céréales	AOC	Æc	Local	LOCAL	Crustacés	Crustacis	Céleri	Chlori	Sésame Sésama	Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé
Viandes, produits de la mer, oeufs	АОР		MSC	PEOPE DENABLE MSS	Oeufs	(Fulls	Fruits à coque	Fruits à coque	Sulfites SU2	Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort
Produits laitiers	HVE		Pêche Durable		Poisson	Poisson	Lait	Lait	Arachides Arachides	Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE
Produits sucrés	IGP		CE2	CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Moutarde	Moutarde_	Lupin	Lupin		Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge