MENU DE LA SEMAINE du 01 septembre au 05 septembre 2025

Repas équilibrés
Produits de qualité
Cuisine "maison"
Productions locales

1 LUNDI	2 MARDI	3 MERCREDI	4 JEUDI	5 VENDREDI
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
CONCOMBRE A LA CREME	TABOULE A L'ORIENTAL	CAROTTES RAPEES	MELON part	SALADE OCEANE
SPAGHETTIS	CLAFOUTIS	ROTI DE PORC	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	COLIN SCE NORMANDE
BOLOGNAISE/SALADE	AUX COURGETTES	GRATIN DAUPHINOIS	POELEE CAMPAGNARDE	JULIENNE DE LEGUMES
BRIE	FROMAGE BLANC	BREBIS CREME	TOMME BLANCHE	TARTARE
NECTARINE	COULIS DE FRUIT	GLACE	CREME CHOCO	CLAFOUTIS AUX FRUITS

FAMILLES D'ALIMENTS
Fruits et légumes
Féculents, pain, légumes secs, céréales
Viandes, produits de la mer, oeufs
Produits laitiers
Produits sucrés

SIGNES DE QUALITE			
AB		Label Rouge	
AOC		Local	
AOP		MSC	
HVE		Pêche Durable	
IGP		CE2	

Si présents, ALLERGENES signalés		
Gluten	Soja	Mollusques
Crustacés	Céleri	Sésame
Oeufs	Fruits à coque	Sulfites
Poisson	Lait	Arachides
Moutarde	Lupin	

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois

Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé

Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort

Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE

Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge

MENU DE LA SEMAINE du 08 septembre au 12 septembre 2025

Repas équilibrés
Produits de qualité
Cuisine "maison"
Productions locales

1 LUNDI	2 MARDI	3 MERCREDI	4 JEUDI	5 VENDREDI
08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025
SALADE DE TOMATE	NEMS AU POULET	QUICHE LORRAINE	CELERI REMOULADE	SALADE MARCO POLO
Moutarde	Gluten	Œufs	Œufs	Poisson
TARTE	GOURMET COLIN MEUNIERE	TOMATES FARCIES	POULET RÔTI	SAUTE DE PORC
Gluten	Poisson			
CHEVRE/TOMATE	GRATIN DE COURGETTE	RIZ PILAF	PDT RISSOLEES	CAROTTES VICHY
Lait	Lait			Lait
CREME VANILLE	TOMME GRISE	CAMEMBERT	YAOURT BRASSE	ST NECTAIRE
Lait	Lait	Lait	Lait	Lait
NECTARINE	SALADE DE FRUIT	CUBES DE POMME	POIRE AU SIROP	GLACE
				Lait

MENU DE LA SEMAINE du 15 septembre au 19 septembre 2025

Repas équilibrés
Produits de qualité
Cuisine "maison"
Productions locales

1 LUNDI	2 MARDI	3 MERCREDI	4 JEUDI	5 VENDREDI
15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025
ROULE DE SURIMI	CONCOMBRE A LA CREME	MELON part	SALADE LEGUMIERE	SALADE DE CHOUX
			Moutarde	Moutarde
SAUTE DE CANARD	CHIPOLATAS	CORDON BLEU	POISSON PANE	LASAGNES
Lait		Lait		
GRATIN DE BROCOLIS	LENTILLES	RATATOUILLE	POELEE DE LEGUMES	DE LEGUMES
Lait				
FROMAGE BLANC	TOMME DE SAVOIE	ILE FLOTTANTE	BRIE	CREME CARAMEL
Lait	Lait	Lait	Lait	Lait
NECTARINE	COMPOTE	MINI GAUFRE	PECHE	BISCUIT
		Œufs		Œufs

FAMILLES D'ALIMENTS
Fruits et légumes
Féculents, pain, légumes secs, céréales
Viandes, produits de la mer, oeufs
Produits laitiers
Produits sucrés

SIGNES DE QUALITE			
AB		Label Rouge	
AOC		Local	
AOP		MSC	
HVE		Pêche Durable	
IGP		CE2	

Si présents, ALLERGENES signalés		
Gluten	Soja	Mollusques
Crustacés	Céleri	Sésame
Oeufs	Fruits à coque	Sulfites
Poisson	Lait	Arachides
Moutarde	Lupin	

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois

Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé

Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort

Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE

Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge

MENU DE LA SEMAINE du 22 septembre au 26 septembre 2025

Repas équilibrés
Produits de qualité
Cuisine "maison"
Productions locales

1 LUNDI	2 MARDI	3 MERCREDI	4 JEUDI	5 VENDREDI
22/09/2025	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025	26/09/2025
SAUCISSON/BEURRE	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE DE BETTERAVE	MACEDOINE	TABOULE BRETON
PILON AU CITRON	SAUTE DE VEAU	CURRY DE PORC	OEUFS	BRANDADE
HARICOTS VERTS	POELEE PDT/CHAMPI	RIZ PILAF	FLORENTINE	DE POISSON
VACHE PICON	BRIE	TARTARE	TOMME BLANCHE	DELICE EMMENTAL
ABRICOT	GLACE	FLAN CARAMEL	TARTE AUX POMMES	BANANE

FAMILLES D'ALIMENTS
Fruits et légumes
Féculents, pain, légumes secs, céréales
Viandes, produits de la mer, oeufs
Produits laitiers
Produits sucrés

SIGNES DE QUALITE			
AB		Label Rouge	
AOC		Local	
AOP		MSC	
HVE		Pêche Durable	
IGP		CE2	

Si présents, ALLERGENES signalés		
Gluten	Soja	Mollusques
Crustacés	Céleri	Sésame
Oeufs	Fruits à coque	Sulfites
Poisson	Lait	Arachides
Moutarde	Lupin	

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Légumes bio > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois

Viande (porc) > EARL Vilguenais à Vieil Baugé

Viande (boeuf bio) > Stéphanie Moques à Beaufort

Viande de veau (BIO) > GAEC LASSE

Produits laitiers bio > Ferme de l'Egrassière à Cheviré le Rouge