



**2024-2025**

LUNDI 09/09	MARDI 10/09	MERCREDI 11/09	JEUDI 12/09	VENDREDI 13/09
<b>Betteraves mimosa</b>  	<b>Friand au fromage</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Carottes râpées</b>  	<b>Macédoine</b>
<b>Sauté de porc au champignon</b>   	<b>Gourmet de colin pané</b> 	<b>Saucisses de volaille</b>	<b>Haché de dinde</b>	<b>Raviolis au fromage</b> 
<b>Gratin dauphinois</b>  	<b>Carottes vichy</b>  	<b>Tomate provençale</b>   	<b>Petits pois</b>  	<b>Sauce tomate</b>   
<b>Brie</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Emmental</b>	<b>Tomme de Savoie</b> 	<b>Crème chocolat</b>   
<b>Salade de fruits</b>	<b>Fruit</b>	<b>Ile flottante</b>	<b>Fruit</b>	<b>Cake</b> 

- Fruits et légumes
- Féculents, pain, légumes secs, céréales
- Viandes, produits de la mer, oeufs
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas équilibrés :)

Produits de qualité et cuisine "maison" :)

Nos producteurs locaux :)

-  LABEL ROUGE
-  IGP AOC AOP
-  FAIT MAISON
-  PECHÉ DURABLE
-  PRODUITS LOCAUX
-  PRODUITS BIO
-  HVE CE2

- [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