



































2024-2025



| LUNDI 02/12 | MARDI 03/12 | MERCREDI 04/12 | JEUDI 05/12 | VENDREDI 06/12 |
|---|---|---|---|---|
| <i>Duo carotte/céleri</i> | <i>Velouté de légumes</i> | <i>Ferrine de saumon</i> | <i>Friand au fromage</i> | <i>Noël en Italie</i> |
|    |    | | |  |
| <i>Poulet basquaise</i> | <i>Poisson pané</i> | <i>Rôti de porc</i> | <i>Oeufs gratinés</i> | <i>Lasagnes</i> |
|   |  |    |   |  |
| <i>Pomme röstie</i> | <i>Purée de patate douce</i> | <i>Lentilles</i> | <i>Aux épinards</i> | <i>Bolognaise</i> |
| |    |   |  |    |
| <i>St Nectaire</i> | <i>Brie</i> | <i>Fromage portion</i> | <i>Fromage blanc</i> | <i>Tiramisu au chocolat</i> |
|  | | |   |  |
| <i>Clémentine</i> | <i>Crème chocolat</i> | <i>Poires</i> | <i>Pêche au sirop</i> | <i>Noël autour du Monde</i> |
| |    | | | <i>Menu proposé par l'école du Bois Milon</i> |

-  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
-  FAIT MAISON
-  PRODUITS LOCAUX
-  HVE CE2

-  IGP AOC AOP
-  PECHE DURABLE
-  PRODUITS BIO

[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



2024-2025

| LUNDI 9/12 | MARDI 10/12 | MERCREDI 11/12 | JEUDI 12/12 | VENDREDI 13/12 |
|---------------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------|---|
| Potage au vermicelle ☰ | Salade Marco Polo ☰ | Feuilletée poulet/champi | Macédoine | Noël au Congo Samoussa |
| Tarte au poireau ☰ | Omelette portugaise ☰ | Boulette de bœuf 📍 ☰ AB | Cassoulet 📍 ☰ R | Poulet Maffé R ☰ |
| Gratin de choux fleur 📍 ☰ AB | Ratatouille AB ☰ | Petits pois 📍 ☰ | | Riz Thaï ☰ |
| Emmental râpé | Tomme blanche | Fromage portion | Brie | Clafoutis à la mangue 📍 ☰ AB |
| Salade de fruits | Yaourt brasse 📍 AB | Tarte aux pommes 📍 ☰ | Crème vanille 📍 ☰ AB | Noël autour du monde Menu proposé par l'école de Brion |

- 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 :)



FAIT MAISON



PRODUITS LOCAUX



HVE CE2



IGP AOC AOP



PECHE DURABLE



PRODUITS BIO

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



2024-2025



| LUNDI 16/12 | MARDI 17/12 | MERCREDI 18/12 | JEUDI 19/12 | VENDREDI 20/12 |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------------|---|
| | | | | <i>Noël au Mexique</i> |
| <i>Mousse de canard</i> | <i>Duo de choux</i> | <i>Salade Pdt/cervelas</i> | <i>Taboulé</i> | <i>Soupe aux tortillas</i> |
| | | | | |
| <i>Hachis</i> | <i>Gratin de pâtes</i> | <i>Pilon de poulet</i> | <i>Colin sce hollandaise</i> | <i>Jambon de 7h00</i> |
| | | | | <i>Mariné à l'orange</i> |
| | | | | |
| <i>Parmentier</i> | <i>Aux butternuts</i> | <i>Haricots verts</i> | <i>Fondue de poireau</i> | <i>Haricots rouges</i> |
| | | | | <i>Epis de maïs grillé</i> |
| | | | | |
| <i>Tomme de Savoie</i> | <i>Cheddar râpé</i> | <i>Ile Flottante</i> | <i>St Nectaire</i> | <i>Tacos aux fruits</i> |
| | | | | |
| | | | | <i>Noël autour du monde</i> |
| <i>Compote</i> | <i>Crème caramel</i> | <i>Biscuits de Noël</i> | <i>Fromage blanc</i> | <i>Menu proposé par l'école de Fontaine</i> |
| | | | | |

- 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



FAIT MAISON



PRODUITS LOCAUX



HVE CE2



IGP AOC AOP



PECHE DURABLE



PRODUITS BIO

[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