



2024-2025



LUNDI 24/02	MARDI 25/02	MERCREDI 26/02	JEUDI 27/02	VENDREDI 28/02
<i>Potage italien</i> 📍 🏠	<i>Carottes râpées</i> 📍 🏠	<i>Taboulé breton</i> 🏠	<i>Flammekueche</i> 🏠	<i>Salade alsacienne</i> 🏠
<i>Rissollette de veau</i>	<i>Clafoutis</i> 🏠	<i>Langue de bœuf</i> 🏠	<i>Gourmet de colin Meunière</i> 🏠	<i>Sauté de poulet Tikka</i> 🏠
<i>Haricots verts</i> 🏠	<i>De légumes</i> 🏠	<i>Riz pilaf</i> 🏠	<i>Flan de poireau</i> 📍 🏠	<i>Farfalle</i> 🏠
<i>Fromage portion</i>	<i>Mozzarella râpée</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage blanc</i> 📍
<i>Pomme</i> 📍	<i>Tarte aux pommes</i> 📍 🏠	<i>Kiwi</i>	<i>Crème vanille</i> 📍 🏠	<i>Abricots</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" :

- LABEL ROUGE
- FAIT MAISON
- PRODUITS LOCAUX
- HVE CE2

- IGP AOC AOP
- PECHE DURABLE
- PRODUITS BIO

Nos producteurs locaux :

[Légumes bio](#) > Nathalie Grosbois à St Georges du Bois

[Viande \(porc\)](#) > EARL Vilgenuais 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 03/03	MARDI 04/03	MERCREDI 05/03	JEUDI 06/03	VENDREDI 07/03
<i>Betterave mimosa</i>	<i>Salade de pâte/emmental</i>	<i>Salade de choux rouges</i>	<i>Macédoine/thon</i>	<i>Velouté de légumes</i>
☺	☺	📍 ☺	☺	📍 ☺ AB
<i>Brandade</i>	<i>Cuisse de poulet au citron</i>	<i>Croque-monsieur</i>	<i>Rôti de porc</i>	<i>Tortilla</i>
☺	🔴☺	☺	🔴☺📍	🔴☺
<i>De poisson</i>	<i>Gratin de choux fleur</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Lentilles</i>	<i>A l'espagnole</i>
🏆	📍 ☺ AB	📍 ☺ AB	🏆 ☺	☺
<i>Fromage</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Petits suisses</i>	<i>Fromage</i>	<i>Emmental râpé</i>
<i>Crème au chocolat</i>	<i>Bugnes de Lyon</i>	<i>Fruit</i>	<i>Fruit</i>	<i>Yaourt brassé</i>
📍 ☺ AB				📍 AB

- 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 Vilgenuais 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 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
<i>Potage de potiron</i>	<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Salade arlequin</i>	<i>Rosette de Lyon</i>	<i>Potage aux vermicelles</i>
  		 		
<i>Saucisse fumée</i>	<i>Pizza</i>	<i>Emincé de bœuf</i>	<i>Sauté de veau</i>	<i>Cabillaud</i>
		  	  	 
<i>Aligot</i>	<i>Tomate/fromage</i>	<i>Pdt rissolées</i>	<i>Petits pois/carotte</i>	<i>Julienne de légumes</i>
 		 		
<i>Tomme râpée</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Fromage portion</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage blanc</i>
	  			 
<i>Fruit</i>	<i>Biscuit</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Compote</i>	<i>Coulis de fruit</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" :

-  LABEL ROUGE
-  FAIT MAISON
-  PRODUITS LOCAUX
-  HVE CE2

-  IGP AOC AOP
-  PECHE DURABLE
-  PRODUITS BIO

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