



2024-2025

LUNDI 06/01	MARDI 07/01	MERCREDI 08/01	JEUDI 09/01	VENDREDI 10/01
Velouté de tomate ☰	Macédoine/œufs	Quiche Lorraine	Riz niçois ☰	Carottes râpées 📍 ☰
Chipolatas 🌿	Fricassée de volaille ☰	Escalope de dinde	Poisson pané 🐟	Tarte
Purée de PDT ☰	Petits pois 🌿 ☰	Gratin de choux fleur 📍 ☰ AB	Epinards 🌿 ☰	Tomate/chèvre ☰
Brie	Vache qui Rit	Croc'lait	Crème vanille 📍 ☰ AB	Fromage blanc 📍 AB
Yaourt aux fruits	Pomme 📍	Clémentine	Galette des Rois	Paires au sirop

- 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



LUNDI 13/01	MARDI 14/01	MERCREDI 15/01	JEUDI 16/01	VENDREDI 17/01
Taboulé	Velouté de légumes	Salade de choux	Salade de betteraves	Duo carottes /céleri
🏠	📍 🏠 AB	📍 🏠 AB	🏠	📍 🏠
Pilon de poulet	Tortilla	Jambon grill	Hachis	Poisson sce Dugléré
🏠 R	🏠		📍 🏠 AB	🏠
Haricots verts	Sauce basquaise	Mogettes	Parmentier	Couscous de légumes
AB 🏠	🏠	📍 🏠	🏠	🏠
Tomme blanche	Crème chocolat	Fromage	Brie	Crème caramel
	📍 🏠 AB			📍 🏠 AB
Compote	Clémentine	Pomme au four	Yaourt brassé	Biscuits
		📍 🏠	📍 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 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 20/01	MARDI 21/01	MERCREDI 22/01	JEUDI 23/01	VENDREDI 24/01
<i>Velouté de légumes</i>	<i>Samoussa</i>	<i>Salade sombrero</i>	<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Friand au fromage</i>
  				
<i>Blanquette de veau</i>	<i>Omelette roulée</i>	<i>Poulet rôti</i>	<i>Tartiflette</i>	<i>Poisson pané</i>
  		 		
<i>Riz pilaf</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Printanière de légumes</i>		<i>Poêlée de légumes</i>
 				
<i>Emmental</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Crème anglaise</i>	<i>Reblochon</i>	<i>Brie</i>
	 			
<i>Fruit</i>	<i>Coulis de fruits rouges</i>	<i>Brownie</i>	<i>Salade de fruits</i>	<i>Crème vanille</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



2024-2025



LUNDI 27/01	MARDI 28/01	MERCREDI 29/01	JEUDI 30/01	VENDREDI 31/01
Carottes râpées   	Mousse de foie	Salade Coleslaw  	Nems	Soupe aux vermicelles 
Spaghettis	Emincé de poulet  	Fish 	Porc mariné   	Pizza au fromage 
Bolognaise   	Lentilles 	And chips	Légumes woks 	Poêlée PDI/Carottes 
Emmental râpé	St Nectaire 	Crème aux œufs   	Crème vanille   	Mozarella râpée
Yaourt brassé  	Crème chocolat   	Sablé 	Ananas sweet	Fruit

-  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