



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" :)

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 17/03	MARDI 18/03	MERCREDI 19/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
Salade de betteraves 	Potage de légumes 	Salade César 	Salade de maïs 	Piémontaise
Jambon grill	Tarte	Escalope panée	Poisson pané 	Poulet rôti
Flageolets 	Chèvre/tomate	Gratin de brocolis 	Purée de carottes 	Printanière de légumes
Brie	Crème anglaise	Kiri	Fromage blanc 	Tomme grise
Poire	Moelleux chocolat 	Liégeois aux fruits	Poire au sirop	Crème vanille

- 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" :



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



LUNDI 24/03	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
Carottes râpées 📍 🏠	Potage 📍 🏠 AB	Taboulé breton 🏠	Samoussa légumes	Céleri rémoulade 🏠
Bourguignon 📍 🏠	Colin sauce citronnée 🏠	Rôti de bœuf 🏠	Omelette aux fines herbes 🏠	Ossobucco de dinde 🏠
Pdt vapeur 📍 🏠	Poêlée légumes / riz AB 🏠	Pomme röstie	Poêlée de légumes 🏠	Coquillettes 🏠
Fromage	Fromage 🏠	Yaourt au fruit	Crème caramel 📍 🏠 AB	Fromage blanc 📍 AB
Yaourt brassé 📍 AB	Fruit	Biscuit 🏠	Fruit	Coulis de 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



2024-2025



LUNDI 31/03	MARDI 01/04	MERCREDI 02/04	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
<i>Macédoine</i>	<i>Rillettes</i>	<i>Radis /beurre</i>	<i>Potage</i>	<i>Salade strabourgeoise</i>
<i>Chipolatas</i>	<i>Poulet sce barbecue</i>	<i>Gratin de macaronis</i>	<i>Sauté de veau</i>	<i>Profilet de hoki</i>
<i>Lentilles</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Coulis de tomate</i>	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Ratatouille</i>
<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Cheddar</i>	<i>Yaourt brassé</i>	<i>Fromage</i>
<i>Compote</i>	<i>Flan pâtissier</i>	<i>Fruit</i>	<i>Abricots pochés</i>	<i>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" :

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