

lundi 31 mai	mardi 1 juin 	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
<b>Pâté de campagne et cornichons</b>	<b>Caviar d'aubergines</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>	<b>Salade de courgettes cuites à la menthe</b>
Carottes  râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette et persil	Laitue mais	Pomelos
Chou-fleur vinaigrette	Céleri vinaigrette au curry	Crêpe au fromage	Rillette de thon
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
<b>Boeuf  à la provençale</b>	<b>Flan aux légumes</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b>	<b>Marée du jour aux poivrons</b>
Aiguillettes de poulet	Végéball sauce tomate	Haut de cuisse de poulet	Sauté de veau printanier
Ratatouille	Blé 	Lentilles	Petits pois
Riz 	Brocolis	Carottes	Semoule 
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Entremet vanille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Poire au sirop</b>	<b>Fraises</b>
Kiwi	Banane 	Fruit de saison	Ananas au sirop
Compote	Liégeois au chocolat	Fromage blanc   (BBC) aux spéculoos	Flan pâtissier au chocolat

#### Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien\*



Viande française

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

\*\* Salad ou Dessert Bar



#### Nos Producteurs Locaux



GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)  
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)



Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

lundi 7 juin	mardi 8 juin	jeudi 10 juin 	vendredi 11 juin
<b>Tomates vinaigrette et persil</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Haricots verts vinaigrette</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>
Carottes  râpées vinaigrette	Coleslaw	Concombre à la crème	Laitue maïs
Pommes de terre et surimi vinaigrette	Radis beurre	Coeur de palmier	Rillette et cornichons
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
<b>Sauté de porc  à la moutarde</b>	<b>Emincé de boeuf au paprika</b>	<b>Tortilla végétarienne façon chili</b>	<b>Marée du jour sauce poivrons</b>
Marée du jour au velouté de citron	Sauté de dinde aux champignons	Risotto aux courgettes	Haut de cuisse de poulet  rôti
<b>Frites</b>	<b>Epinards</b>	<b>Courgettes sautées</b>	<b>Pâtes </b>
Poêlée d'aubergines à la tomate	<b>Boulgour </b>	<b>Riz </b>	<b>Brocolis</b>
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Compote de rhubarbe</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Semoule au lait</b>	<b>Fraises</b>
Pastèque	Gâteau au yaourt	Banane	Compote maison
Entremet chocolat		Nectarine	Yaourt aux fruits des bois   (BBC)

#### Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien\*



Viande française

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

\*\* Salad ou Dessert Bar



#### Nos Producteurs Locaux



Crèmerie

GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)  
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Fruits et légumes

Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Vianades

Porci mauges - BEAUPREAU (49)



Boulangerie

Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



Volailles

SDA Volailles - ANCENIS (44)



Poissons

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

lundi 14 juin



**CE MIDI**

Un repas  
100% LOCAL

mardi 15 juin



*Pommes de terre vinaigrette et ciboulette*

Concombre à la crème

Radis beurre

Salade verte \*\*

*Croque tomate épinard mozza*

Couscous veggi aux pois chiches

Epinards

Semoule **Bio**

Assortiment fromage ou laitage

Banane **Bio**

Liegeois au chocolat

Kiwi

jeudi 17 juin

*Saucisson à l'ail et cornichons*

Salade verte au fromage

Betteraves vinaigrette

Salade verte \*\*

*Normandin de veau à la tomate*

Escalope de dinde sauce forestière

Pâtes **Bio**

Brocolis

Assortiment fromage ou laitage

*Poire au sirop*

Nectarine

Entremet vanille

vendredi 18 juin

*Carottes **Bio** râpées vinaigrette*

Mousse d'avocats

Oeuf dur **Bio** mayonnaise

Salade verte \*\*

*Marée du jour aux poivrons*

Sauté de porc  au curry

Haricots verts

Riz **Bio**

Assortiment fromage ou laitage

*Gâteau marbré*

#### Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien\*



Viande française

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

\*\* Salad ou Dessert Bar



#### Nos Producteurs Locaux



Crèmerie

GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)  
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Fruits et légumes

Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Viandes

Porci mauges - BEAUPREAU (49)



Boulangerie

Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



Volailles

SDA Volailles - ANCENIS (44)



Poissons

**Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin 	vendredi 25 juin
<b>Taboulé</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Concombre et emmental</b>	<b>Salade de tomates et oeufs durs</b>
Tomates vinaigrette et persil	Laitue et maïs	Coleslaw	Carottes  râpées vinaigrette
Chou rouge vinaigrette	Rillette et cornichons	Haricots verts vinaigrette	Pastèque
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
<b>Aiguillettes de poulet</b>	<b>Filet de colin sauce au citron</b>	<b>Végéball sauce tomate</b>	<b>Marée du jour au beurre nantais</b>
Sauté de veau printanier	Steak haché 	Tarte aux légumes	Emincé de boeuf  aux épices
Poêlée de poivrons et aubergines	Petits pois	Boulgour 	Pâtes aux légumes
Pommes de terre au four	Blé 	Carottes à la crème	Courgettes
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Banane </b>	<b>Riz au lait</b>	<b>Salade de kiwis</b>	<b>Flan caramel</b>
Eclair au chocolat	Fruit de saison	Nectarine	Pêche
	Compote pomme fraise	Entremet vanille	Abricot rôti au miel

#### Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien\*



Viande française

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

\*\* Salad ou Dessert Bar



#### Nos Producteurs Locaux



GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)  
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)



Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Poissons

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 1 juillet	vendredi 2 juillet
<i>Courgettes râpées vinaigrette citronnée</i>	<i>Pommes de terre vinaigrette et ciboulette</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Rillettes et cornichons</i>
Salade verte aux dés de fromages	Concombre vinaigrette	Radis beurre	Tomates vinaigrette et persil
Lentilles et tomate vinaigrette persillée	Champignons à la crème	Chou rouge vinaigrette	Coeur de palmier vinaigrette
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
<i>Aiguillettes de poulet</i>	<i>Emincé de boeuf  aux olives</i>	<i>Omelette   au fromage</i>	<i>Marée du jour et velouté de citron</i>
Filet de poisson meunière	Lasagnes bolognaise	Haricots rouges façon chili	Rôti de boeuf  au jus
Boulgour	Brocolis	Riz  aux petits légumes	Petits pois
Ratatouille	Pâtes	Carottes à la crème	Ecrasé de pommes de terre
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<i>Clafoutis aux pommes et nectarines</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Yaourt aux fruits des bois   (BBC)</i>	<i>Pêche</i>
	Banane	kiwi	Orange
	Flan caramel	Compote maison	Mousse au chocolat

#### Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien\*



Viande française

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

\*\* Salad ou Dessert Bar



#### Nos Producteurs Locaux



GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)  
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)



Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

lundi 5 juillet	mardi 6 juillet	jeudi 8 juillet	vendredi 9 juillet
<b>Rillettes de sardine</b>	<b>Melon</b>		
Concombre à la crème	Tomates vinaigrette et persil		
Radis beurre	Laitue et maïs		
Salade verte **	Salade verte **		
<b>Filet de colin sauce tomate</b>	<b>Emincé de boeuf</b> 🇫🇷 <b>sauce tomate</b>		
Sauté de porc 🇫🇷 au curry	Aiguillettes de poulet		
Courgettes	Potatoes		
Riz	Poêlée de légumes		
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage		
<b>Fruit de saison</b>	<b>Choisis ton dessert</b>		
Compote maison			
Yaourt aux fruits des bois 🌱🌿 (BBC)			

**Légende :**

- Produit local**
- Produit bio**
- Produit labellisé**
- Menu Végétarien\***
- Viande française**
- Choix des Maternelles**
- \*\* Salad ou Dessert Bar**

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



**Nos Producteurs Locaux**

Crèmerie	GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)	Fruits et légumes	Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
Viandes	Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)	Boulangerie	Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)
Volailles	Porci mauges - BEAUPREAU (49)	Poissons	
	SDA Volailles - ANCENIS (44)		

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.