










lundi 31 mai	mardi 1 juin 	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
Pâté de campagne et cornichons	Caviar d'aubergines	Concombre vinaigrette	Salade de courgettes cuites à la menthe
Carottes  râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette et persil	Laitue mais	Pomelos
Chou-fleur vinaigrette	Céleri vinaigrette au curry	Crêpe au fromage	Rillettes de thon
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte**
Boeuf  à la provençale	Flan aux légumes	Saucisse de Toulouse	Marée du jour aux poivrons
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
Entremet vanille	Fruit de saison	Poire au sirop	Fraises
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
Tomates vinaigrette et persil	Pizza au fromage	Haricots verts vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Carottes  râpées vinaigrette	Coleslaw	Concombre à la crème	Laitue maïs
Pommes de terre et surimi vinaigrette	Radis beurre	Coeur de palmier	Rillettes et cornichons
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
Sauté de porc  à la moutarde	Emincé de boeuf au paprika	Tortilla végétarienne façon chili	Marée du jour sauce poivrons
Marée du jour au velouté de citron	Sauté de dinde aux champignons	Risotto aux courgettes	Haut de cuisse de poulet  rôti
Frites	Epinards	Courgettes sautées	Pâtes 
Poêlée d'aubergines à la tomate	Boullgour 	Riz 	Brocolis
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Compote de rhubarbe	Fruit de saison	Semoule au lait	Fraises
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



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 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)



Viandes

Porci mauges - BEAUPREAU (49)



Volailles

SDA Volailles - ANCENIS (44)



Fruits et légumes

Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Boulangerie

Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (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
Taboulé	Betteraves vinaigrette	Concombre et emmental	Salade de tomates et oeufs durs
Tomates vinaigrette et persil	Laitue et maïs	Coleslaw	Carottes Bio râpées vinaigrette
Chou rouge vinaigrette	Rillette et cornichons	Haricots verts vinaigrette	Pastèque
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
Aiguillettes de poulet	Filet de colin sauce au citron	Végéball sauce tomate	Marée du jour au beurre nantais
Sauté de veau printanier	Steak haché 	Tarte aux légumes	Emincé de boeuf  aux épices
Poêlée de poivrons et aubergines	Petits pois	Boulgour Bio	Pâtes aux légumes
Pommes de terre au four	Blé Bio	Carottes à la crème	Courgettes
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Banane Bio	Riz au lait	Salade de kiwis	Flan caramel
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



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 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



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



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



Porci mauges - BEAUPREAU (49)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (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
Rillettes de sardine	Melon		
Concombre à la crème	Tomates vinaigrette et persil		
Radis beurre	Laitue et maïs		
Salade verte **	Salade verte **		
Filet de colin sauce tomate	Emincé de boeuf 🇫🇷 sauce tomate		
Sauté de porc 🇫🇷 au curry	Aiguillettes de poulet		
Courgettes	Potatoes		
Riz	Poêlée de légumes		
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage		
Fruit de saison	Choisis ton dessert		
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.