






SEMAINE DU 02/02/2026 AU 06/02/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pomme de terre, thon  Galette jambon fromage Salade Fromage blanc aux fruits	Macédoine  Pates bolognaise Salade  Fromage Fruit 	Salade verte, dés de fromage  Echine de porc fumé  Printanière de légumes Petits filous aux fruits	Potage  Œufs sauce aurore  Epinards a la crème Crêpe au sucre 	Carottes rappées  Poisson pané  Riz/ratatouille Fromage Compote

SEMAINE DU 09/02/2026 AU 13/02/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes  Chipolatas  Pates Crème dessert vanille	Crêpe fromage  Carottes / Haricots blanc, Salade  Pommes cuites 	Taboulé  Filet de poisson  Haricots verts  Fromage Fruit	Céléri rémoulade  Cordon bleu Petits pois  Yaourt fruit	Salade fromage croûtons Tomates farcies Pomme de terre rissolées  Fruit

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

Fournisseurs locaux :

GAEC Chevre Champtoceaux : Fromage de chèvre

GAEC des Prés d'Orée Saint-Sauveur-de-Landemont : fromages, yaourts.

Ferme des Coteaux de la Divatte - Divatte-sur-Loire : Produits laitiers.

Quoi de neuf poulette La Remaudière : Oeufs

Le jardin des Hespérides: Pomme bio

Boulangerie Lafuye Saint-Laurent-des-Autels : Pain

Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGAlim

Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine

Les anniversaires seront fêtés le dernier jeudi du mois

Bien accueillir, bien nourrir, bien éduquer

