









### SEMAINE DU 30/03/2026 AU 03/04/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blé /tomates/surimi	 Betteraves rouges	Radis noir rappé	Terrine 3 légumes	Salade verte dés de brebis
Escalope de dinde à la crème	Tomates farcies	 Sauté de porc	 Oeufs sauce aurore	 Poisson en sauce
Pommes de terre sautées, salade	 Riz	Salsifis	Coquillettes	 Poêlée de légumes
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème/biscuit	 Fromage Fruit	Compote

### SEMAINE DU 06/04/2026 AU 10/04/2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Velouté de légumes	Concombre à la crème	 Mousse de foie
	 Lentilles corail / carottes /Salade	 Poisson	 Cordon bleu	 Sauté de volailles
	 Fromage	Pomme vapeur	Haricots verts	 Farfalle/ Salade
	Fruit	 Pomme cuite	Crème a la vanille	Fromage AOP
				Fruit

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

#### Fournisseurs locaux :

GAEC Chevry 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 : Pommes 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

