



































lun 09 févr 26

au

ven 13 févr 26

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Terrine de poisson 	Riz exotique (riz, crevette, macédoine, vinaigrette) 		Salade Pdt museau 	Potage de légumes 
Hachi parmentier 	Veau marenco 	Papillote	Sauté de bœuf 	Lasagne au saumon 
Salade verte 	Purée de carottes 	&	Poêlée de légumes 	Salade verte 
Plateau de fromage ou Yaourt 	Plateau de fromage ou Yaourt 	Compagnie	Plateau de fromage ou Yaourt 	Plateau de fromage ou Yaourt 
Farandole de dessert 	Farandole de dessert 		Farandole de dessert 	Farandole de dessert 
	Cuit dans nos locaux 	BOULANGERIE L'ECORCE D'ORANGE Plessis Grammoire 	BIO LOIRE OCEAN Corné 	Les jardins de Loire Bohalle 
 Produit Locaux	 Produit d'origine Française	EARL TOUCHET MARTIN Brain...S/Authion 	SAFRANERIE (Huile BIO) Ombrée d'Anjou	Ferme le petit Launay Andard 
 Elaboré par nos so	 Pêche de nos régions on frais)	Le jardin de Cocagne Angevin Barthélémy d'Anjou 	La ferme des Chapelles Andard 	Ferme la Chotardière Andard 

Précision : nous avons un menu végétarien tous les jours quand il y a de la viande au menu

NB : Nous vous signalons que les menus ci-dessus indiqués sont affichés à titre indicatif. Ceux-ci peuvent être modifiés au dernier moment pour des raisons indépendantes du service (ex: livraison non effectuées, panne, grèves, etc...). Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.