



Menus - Multi-accueil Récré à lune

Rue Gillier et Espace Saint-Exupéry (Segré)



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave bio cantadou 7	Velouté de carottes bio	Taboulé maison 1	Macédoine de légumes	Salade de lentilles 1 bio
Aiguillette de poulet Lasagne d'épinards bio	Brouillade d'œufs 3 bio	Sauté de porc aux airelles Ecrassé de pomme de terre et butternut bio	Boulette de bœuf kefta/ légumes cuisinés Carottes bio	Choucroute de la 4 mer Pomme de terre et chou de pomme bio
Produit laitier 7 Fruit bio	Coquillette, fondue 1 de poireaux nouveaux Fromage AOP/ 7 compote maison bio	Produit laitier/ Fruit bio 7	Yaourt brassé framboise 7	Compote maison bio /produit laitier 7

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes	Œufs durs 3	Cake végétarien 1 7 3	Carottes bio à l'orange Escalope de porc au jus	Betterave bio
Filet de poulet fermier au jus Ecrasé de brocolis et pomme de terre	Poêlée de légumes bio Riz basmati 1	Emincé de dinde forestière Chou-Fleur à la crème ciboulette	Semoule bio au 1 curry/ petit pois étuvés Produit laitier 7	Dos de colin à l'aneth Poêlée de salsifis 4 fondants
Produit laitier 7 Kiwi bio	Fromage AOP 7 Yaourt brassé fraise 7	Produit 7 laitier/compote	Pomme bio au four	Produit laitier 7 Banane bio

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait
8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupins	14 Mollusques



Légende



Sur cette période, 71.43 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 42.86 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

