



Menus - Multi-accueil Récré à lune

Rue Gillier et Espace Saint-Exupéry (Segré)



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Dubarry	Carotte râpée bio à la vinaigrette	Macédoine de légumes	Velouté de légumes bio	Betterave bio aux fines herbes
Poulet « tikka massala »	Brouillade d'œufs ③	Longe de porc rôtie	Bœuf façon bolognaise	Poisson MSC crème douce à l'ail ④
Fondue d'épinards	Petits légumes cuisinés	Poireaux au court bouillon	Purée de pomme de terre et brocolis ⑦	Petits légumes cuisinés/chou chinois
kiri /Fruit bio ⑦	Petit brie ⑦	Fromage ⑦ blanc/compote bio	Fromage blanc bio ⑦	Camembert bio ⑦
	Fromage blanc bio		Fruit bio	Compote bio

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes bio	Chou fleur vinaigrette	Carotte râpée bio à la vinaigrette	Céleri bio rémoulade ⑨	Croustillant aux légumes ①
Poulet citronnelle	Saucisse fumée au jus	Poisson MSC ④ sauce à l'aneth	Emincé de dinde au curry	Brouillade d'œufs ③
Petits légumes cuisinés/petit pois étuvés	Petits légumes ⑦ cuisinés/ haricot beurre	Navets bio rôtis	Petits légumes bio cuisinés/carottes vichy	Petits légumes cuisinés/purée de ⑦ butternut bio
Fromage ⑦	Fromage blanc ⑦	Fromage blanc ⑦	Fromage ⑦	Fromage blanc ⑦
Fruit bio	Compote bio pomme ananas	Cake aux poires ① ⑦	Fruit bio	Compote bio maison

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, 76.59 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 38.29 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

