



Menus - Multi-accueil Récré à lune

Rue Gillier et Espace Saint-Exupéry (Segré)



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de petit pois bio aux graines de moutarde ⑩ Quenelle de volaille Sauce aurore Riz pilaf persillé/ ① chou de Bruxelles Fromage blanc / ⑦ Fruit bio	Céleri bio remoulade ⑨ Emincé de porc aux oignons Brocolis bio vapeur Fromage AOP ⑦ Compote bio	Potage de légumes bio Paupiette de veau rôtie au jus Haricot beurre Yaourt coulis de mangue ⑦	Betterave bio vinaigrette framboise Brouillade d'oeufs ③ Semoule et poireau nouveau ① Produit laitier ⑦ Fruit bio	Potage de légumes bio Cabillaud vapeur ④ Crème douce à l'ail Purée de carotte et de patate douce bio Endive braisée Fromage AOP ⑦ Compote bio

SEMAINE DU 22 AU 24 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI
	MENU DE NOËL 	
Salade d'haricot vert Sauté de dinde Carotte vapeur Produit laitier/fruit bio ⑦	Velouté de courge bio aux éclats de châtaignes ⑧ Chapon de poulet fermier au jus à l'estragon Pomme boulangère et duchesse de champignons ⑤ Fromage bio ⑦ Poire pochée et crumble de noisette ⑧ ①	Macédoine de légumes Poisson MSC sauce vierge Chou chinois braisé ④ Produit laitier ⑦ Compote 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, 64.86 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 40.54 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

