

Menus - Ecoles publiques

Les Pierres bleues & Dolto/Fontaine - Segré

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Potage de légumes bio Sauté de veau à la crème Blé pilaf aux poireaux bio ① Yaourt bio ①	Salade coleslaw bio ⑨ Pâtes épinard ricotta ⑦ ① Fromage bio ⑦ Donut's chocolat ⑦ ⑤ ① ⑧	Œufs mimosa ③ betterave bio Poulet fermier à la Normande Purée de pomme de terre Gâteau d'anniversaire ③ ① ⑦	Salade de pomme de terre bio crémeuse à la ciboulette ⑦ Poisson pané sauce tartare ⑦ ① ③ Carotte bio Fruit bio

SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	Menu thème SUISSE	
Velouté de pommes de terre et carottes bio Paupiette de dinde Boulgour aux petits ① légumes bio Petit suisse aux fruits ⑦	Salade Marco Polo ① ② Gratin de légumes au cumin ⑦ Fromage local ⑦ Fruits bio	Raclette ⑤ ⑦ ⑧ Salade verte bio Mousse au chocolat ⑤ ③	Rillette de poulet Parmentier de saumon Salade verte bio ④ ⑦ Fruit 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, 61.29 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 45.16 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

