Menus - Ecoles publiques

René-Brossard - Noyant la Gravoyère
Les prés verts - Châtelais
Geneviève Verger - Nyoiseau

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 01 AU 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toute l'équipe la cuisine vous souhaite une bonne rentrée	Pâté 1 Aiguillette de poulet Sce au bleu Haricot plat persillade 7 Yaourt local fraise 7	Carotte bio 3 10 12 Roti de porc Moutarde à l'ancienne Riz de Camargue IGP 7 10 Tiramisu 1 3	Salade de pdt bio 3 10 12 Pané végé Gratin de choux fleur 1 3 7 Banane bio

SEMAINE DU 07 AU 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave rouge bio 3 10 12 Saucisse fumée Lentilles du Berry IGP Yaourt local banana 7	Salade de pâte Melon/jambon 1 3 10 12 Boulette de volaille Brocoli Crème chocolat local 7	Petit pois/concombre bio 3 7 10 12 Focaccia mozza/basilic Salade verte bio 1 7 12 10 Riz au lait fermier Crumble aux agrumes 1 7 8	Tomate bio/feta 3 7 10 12 Poisson MSC 4 Beurre blanc 7 Pomme vapeur bio fromage 7 fruit bio

Légende

Allergènes

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

Sur cette période, 57.14 % des plats sont préparés avec des produits locaux.

Sur cette période, 46.43% des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.