

Menu Semaine 21 du 20/05/2024 au 24/05/2024

| | | ENTREE | | PLAT PRINCIPAL | | ACCOMPAGNEMENT | | LAITAGE | | DESSERT | |
|----------|----|-----------------------------|---|-----------------|----|-------------------------|---|-----------------|---|------------|---|
| lundi | 20 | férié | | férié | | férié | | férié | | férié | |
| mardi | 21 | salade tomate maïs croutons | F | tartiflette | PF | salade verte | F | crème brulée | B | fruit | F |
| mercredi | 22 | radis | F | sot l'y laisse | F | mousseline de courgette | F | fromage | B | pâtisserie | M |
| jeudi | 23 | salade composée | | gratin épinards | | et chèvre | | semoule au lait | | fruit | |
| vendredi | 24 | carottes rapées | F | filet de hoki | S | riz | F | fromage | B | fruit | F |

| | | |
|-------------------------------------|--|-----------------------|
| F: Frais | S: Surgelé | M: Fait Maison |
| VBF: Viande Bovine Française | C: Conserve | |
| B: Bio | SV: Sous vide | |
| UE: Union Européenne | Menu végétarien | |
| PF: Production Française | CM 1/2 Menu élaboré par les élèves et enseignants | |

FOURNISSEURS:

Boulangerie Bezie et compagnie (Mozé sur Louet) : pain

Fournil de l'Aubance (Soulaines sur Aubance) : pain BIO

Team Ouest (Ambillou Château) : Produits laitiers

Transgourmet (St Herblain) : Epicerie sèche

Gaté primeur (Angers) via La Rosée des Champs (Doué la Fontaine) : Fruits, légumes crus frais

Achille Bertrand (Les Herbiers) : Viande fraîche, charcuterie, saucisserie, volaille, poisson, légumes surgelés (production Française)

Les menus sont élaborés selon l'équilibre alimentaire et visualisables sur le site internet de la mairie.
Des changements peuvent se faire selon les promotions proposées, les dates limites de consommation des produits, les imprévus, ceci dans un souci de coût du repas et de limiter le gaspillage alimentaire.
Si les menus diffèrent quelques fois, veuillez nous en excuser.
Merci de votre compréhension.

Mr DORANGE, responsable de cuisine et Mme Dumartin, adjointe aux affaires scolaires