

COMMUNE DE SOULAINES SUR AUBANCE

Restaurant scolaire

Menu Semaine 10 du 02/03/2026 au 06/03/2026

**Repas
élaboré sur place**

Pain bio le lundi et jeudi

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	2	coleslaw	F	steak haché	VBF	purée	M	fromage	B	pâtisserie	M
mardi	3	œuf dur mayonnaise		pâtes sauce tomate		épinards		fromage		liegeois aux fruits	
mercredi	4	cake au fromage	M	sauté de dinde au curry	VF	julienne de légumes	S	petit suisse sucré	B	fruit	F
jeudi	5	salade composée	F	dos de cabillaud	S	riz	PF	fromage	B	compote	M
vendredi	6	potage légumes	F	palette de porc	F	potatoes	S	crème vanille	B	fruit	F

F:	Frais	S:	Surgelé		sortie scolaire
VBF:	Viande Bovine Française	C:	Conserve		jour férié
B:	Bio	SV:	Sous vide		
M:	Fait Maison	VF:	viande française		Menu végétarien
PF:	Production Française				Menu élaboré par les élèves et enseignants

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

FOURNISSEURS:

Les pains de mon Moulin (Ste Gemmes sur Loire): pain
Fournil de l'Aubance (Soulaines sur Aubance): pain BIO
Team Ouest (Ambillou Château): Produits laitiers
Transgourmet (St Herblain): Epicerie sèche
Gaté primeur (Angers): Fruits, légumes crus frais
Achille Bertrand (Les Herbiers): Viande fraîche, charcuterie, saucisserie, volaille, poisson, légumes surgelés (production Française)