

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	30	carottes rapées	F	émincé de bœuf	VBF	haricots verts	F	fromage	B	pâtisserie	S
mardi	31	salade composée		semoule		légumes		fromage		compote	
mercredi	1	cake au fromage	M	wrap de poulet	VF	salade verte	F	petit suisse	PF	fruit	F
jeudi	2	concombres féta	F	filet de saumon	S	pâtes	PF	fromage	B	liegeois aux fruits	PF
vendredi	3	rillettes de thon	M	sauté de porc	VF	pommes de terre grenailles	F	crème vanille	B	fruit	F

<b>F:</b>	Frais	<b>S:</b>	Surélé		sortie scolaire
<b>VBF:</b>	Viande Bovine Française	<b>C:</b>	Conserve		jour férié
<b>B:</b>	Bio	<b>SV:</b>	Sous vide		
<b>M:</b>	Fait Maison	<b>VF :</b>	viande française		Menu végétarien
<b>PF:</b>	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)