

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	6										
mardi	7	rillettes	PF	coeur de merlu	S	julienne de légumes	S	fromage	B	fruit	F
mercredi	8	sardines à l'huile	C	raviolis	VBF	salade verte	F	fromage	B	compote	M
jeudi	9	radis	F	chipolatas	VF	petits pois	S	crème caramel au beurre salé	B	fruit	F
vendredi	10	potage de légumes		gnocchis		sauce tomate origan		fromage		pâtisserie	

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)