

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	27	betteraves maïs		purée		aligot		îles flottantes		fruit	
mardi	28	céleri rémoulade	F	émincé de bœuf	VBF/B	carottes	F	crème chocolat	B	salade de fruits	C/F
mercredi	29	rosette	VF	quenelles de saumon	M	pâtes	PF	fromage	B	fruit	F
jeudi	30	concombres à la crème	F	poulet	VF	frites	F	fromage	B	compote	M
vendredi	1										

<b>F:</b> Frais	<b>S:</b> Surgelé		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)