

Menu Semaine 19 du 06/05/2024 au 10/05/2024

|          |    | ENTREE          |   | PLAT PRINCIPAL    |   | ACCOMPAGNEMENT        |   | LAITAGE |   | DESSERT    |   |
|----------|----|-----------------|---|-------------------|---|-----------------------|---|---------|---|------------|---|
| lundi    | 6  | carottes rapées | F | boule de bœuf     | S | mousseline de légumes | F | fromage | B | pâtisserie | S |
| mardi    | 7  | concombres      |   | gratin dauphinois |   | salade verte          |   | fromage |   | compote    |   |
| mercredi | 8  | ferié           |   |                   |   | ferié                 |   |         |   | ferié      |   |
| jeudi    | 9  | ferié           |   |                   |   | ferié                 |   |         |   | ferié      |   |
| vendredi | 10 | fermé           |   |                   |   | fermé                 |   |         |   | fermé      |   |

|                                     |                      |  |
|-------------------------------------|----------------------|--|
| <b>F:</b> Frais                     | <b>S:</b> Surgelé    | <b>M:</b> Fait Maison                      |
| <b>VBF:</b> Viande Bovine Française | <b>C:</b> Conserve   |  |
| <b>B:</b> Bio                       | <b>SV:</b> Sous vide |  |
| <b>UE:</b> Union Européenne         |                      | Menu végétarien                            |
| <b>PF:</b> Production Française     |                      | 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