



COMMUNE DE SOULAINES SUR AUBANCE

Restaurant scolaire

Repas élaborés
sur place

Pain bio tous les
jeudis

Menu Semaine 20 du 13/05/2024 au 17/05/2024

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	13	tomates vinaigrette	F	sauté de dinde	S	riz	PF	fromage blanc sucré	B	fruits au sirop	F
mardi	14	salami	PF	saumon	S	purée d'aubergines	F	fromage	B	fruit	F
mercredi	15	celeri rémoulade	F	pâtes	VBF	bolognaise	F	fromage	B	compote	F
jeudi	16	betteraves	F	poisson meunière	S	carottes persillées	F	liegeois chocolat	B	fruit	F
vendredi	17	crêpes au fromage		nuggets de soja		salade verte		fromage		pâtisserie	

F: Frais	S: Surgelé	M: Fait Maison
VBF: Viande Bovine Française	C: Conserve	
B: Bio	SV: Sous vide	
UE: Union Européenne	Menu végétarien	
PF: 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