

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	1	concombres vinaigrette	F	émincé de bœuf	VBF	haricots beurre	S	fromage	B	glace	S
mardi	2	tomates et œufs		purée de courgettes		ail et fine herbes		fromage		abricots au sirop	
mercredi	3	cake au fromage	M	cordon bleu	PF	trio de légumes	F	yaourt à boire	PF	fruit	F
jeudi	4	melon	F	filet de saumon	S	pommes de terre persillées	F	fromage	B	compote	M
vendredi	5	rillettes de thon	F	jambon blanc	PF	pâtes	PF	crème vanille	B	fruit	F

<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)