

Menu Semaine 26 du 27/06/2022 au 01/07/2022

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	27	carottes rapées	F	sauté de veau marengo	VBF	piperade	F	fromage	B	pâtisserie	M
mardi	28	salade composée		pâtes		Sauce tomate basilic		fromage		compote	
mercredi	29	piemontaise	F	filet de poulet marinée	F	courgettes	F	petit suisse	B	fruit	F
jeudi	30	melon	F	brandade	F	de poisson	S	fromage	B	liegeois chocolat	B
vendredi	1	rillettes de thon	F	chipolatas	PF	potatoes	S	yaourt aux fruits	B	fruit	F

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		

FOURNISSEURS:

Fournil de l'Aubance (Soulaines sur Aubance) : pain BIO

Team Quest (Ambillou Château) : Produits laitiers

Transgourmet (St Herblain) : Epicerie sèche

Palmer Fruits (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