

Menu Semaine 27 du 04/07/2022 au 07/07/2022

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	4	radis	F	brochette de dinde	S	pâtes		fromage blanc	B	fruits aux sirop	B
mardi	5	rosettes	PF	filet de colin	S	haricots verts	S	fromage	B	fruit	F
mercredi	6	tomates basilic	F	rôti de bœuf	VBF	pommes persillées	F	fromage	B	glace	S
jeudi	7	pastèque	F	jambon blanc	PF	petits pois carottes		crème vanille	B	fruit	F
vendredi											

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 Ouest (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