

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	29	taboulé	F	rôti de boeuf froid	VBF	brocolis	B	fromage	B	glace	S
mardi	30	melon		pâtes		sauce fromagère		liegeois chocolat		compote	
mercredi	1	saucisson sec	F	filet de poulet	VF	tomates provençales	F	glace	S	fruit	F
jeudi	2	pastèque	F	brandade de poisson	S	salade verte	F	fromage	B	compote	C/F
vendredi	3	rillettes de thon	M	chipolatas	VF	frites	S	glace	S	fruit	F

F:	Frais	S:	Surgelé	sortie scolaire
VBF:	Viande Bovine Française	C:	Conserve	jour férié
B:	Bio	SV:	Sous vide	
M:	Fait Maison	VF:	viande française	Menu végétarien
PF:	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)