

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	13	pâté de campagne	F	boule d'agneau	PF	petits pois carottes	S	fromage	B	fruit	F
mardi	14	concombres feta	F	poisson pané	S	cœur de blé	PF	yaourt à boire fraise	PF	compote	M
mercredi	15	salade composée	F	chair à saucisse	VF	courgettes	F	fromage	B	pâtisserie ou dessert sucré	M
jeudi	16	œufs mayonnaise		nuggets végétarien		pâtes		iles flottantes		fruit	
vendredi	17	tomates vinaigrette	F	brandade de poisson	S	salade verte	F	fromage	B	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)