

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	1	celeri rémoulade	F	steak haché	VBF	carottes rondelles	F	fromage	B	pâtisserie	C
mardi	2	salade composée		gratin de pommes de terre		à la Lyonnaise		fromage		compote	
mercredi	3	crêpe au fromage	S	pilon de poulet	VF	purée de légumes	S	crème vanille	B	fruit	F
jeudi	4	chou blanc	F	brandade de poisson	F/S	salade verte	F	fromage	B	salade de fruits	F/C
vendredi	5	potage légumes	F	sauté de porc	VF	pâtes	PF	crème chocolat	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)