

		ENTREE		PLAT PRINCIPAL		ACCOMPAGNEMENT		LAITAGE		DESSERT	
lundi	19	velouté de légumes	F	émincé de bœuf	VBF	carottes jeunes	F	crème vanille	B	fruit	F
mardi	20	rillettes de thon	M	tartiflette	VF	salade verte	F	fromage	B	compote	M
mercredi	21	céleri	F	wrap de poulet	VF	légumes	S	fromage	B	pâtisserie	M
jeudi	22	crêpe au fromage		purée de navets		fromage ail et fines herbes		mousse au chocolat		fruit	
vendredi	23	salade composée	F	filet de saumon	S	pâtes	PF	fromage	B	fruit	F

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