

|          |    | ENTREE             |   | PLAT PRINCIPAL   |     | ACCOMPAGNEMENT        |   | LAITAGE        |   | DESSERT    |   |
|----------|----|--------------------|---|------------------|-----|-----------------------|---|----------------|---|------------|---|
| lundi    | 15 | potage légumes     | F | dos de cabillaud | S   | mousseline de potiron | F | fromage        | B | fruit      | F |
| mardi    | 16 | celeri rémoulade   | F | carbonara        | VF  | pâtes                 | F | crème vanille  | B | compote    | M |
| mercredi | 17 | chou rouge         | F | wrap de bœuf     | VBF | salade verte          | S | fromage        | B | pâtisserie | M |
| jeudi    | 18 | betteraves et œufs |   | nuggets          |     | purée                 |   | crème chocolat |   | fruit      |   |
| vendredi | 19 | MENU               |   |                  |     | DE                    |   |                |   | NOËL       |   |

|      |                         |     |                  |  |                                            |
|------|-------------------------|-----|------------------|--|--------------------------------------------|
| 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)