

## MENU DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2020

Lundi 2 NOV	Mardi 3 NOV	Mercredi 4 NOV	Jeudi 05 NOV	Vendredi 06 NOV
Taboulé ● Rôti de porc lomo au jus ●● Haricot beurre ● Yaourt aromatisé	Pomme de terre vinaigrette ●● Dos de poisson frais au beurre rouge ●●● Brocolis ● Petits suisses naturels sucrés	Carottes râpées ●● Blanc de volaille citron ail gingembre Epinards ● Tarte aux fruits	Salade de haricots verts ● Paupiette de veau sce moutardé légère ●● Petits pois ● Fruit	Fouée <u><b>Bourguignon de</b></u> <u><b>Limousine</b></u> ●● Pâte Pâtisserie

● **Mets fait maison en orange**

● **Produits locaux en vert**

**\*Allergènes : Gluten, fruits à coque, arachide, lait, protéine de lait.**

**\*Le menu peut être modifié suivant l'approvisionnement.**

**Légumes et fruits : Min d'Angers ; C'est bio l'Anjou : Rochefort**

**Viande fraîche local : Cholet, Bressuire, Angers, [La Pouëze \(49\) \(Bergerie de la violaie\)](#)**

**Poisson frais : Vives eaux (Min de Nantes)**

**Laitage local : Ferme de la Hussaudière (Rablay sur Layon)**

**Volaille local : SDA (Ancenis)...**