

MENU DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020

Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Boulettes de volaille ●● Petits pois ● Fromage cotentin* Banane	Salade de betteraves ● Cordon bleu Flageolets ● Yaourt vanille	Champignon à la crème ●● Blanquette de veau ●● Riz ● Kiwi ●●	Carottes râpées ●● Tartiflette ● Salade ● Entremet poire caramel ●	Chou-fleur yaourt ciboulette ●● Poisson frais ●● Gratin courgette ●● Glace chocolat*

MENU DU 07 AU 11 DECEMBRE 2020

Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Sauté de porc sauce soja ●● Carotte vichy ●● Fromage Yaourt local Hussaudière ●	Tarte légumes* Rôti de bœuf froid ●● Pommes Noisettes* Clémentine	Salade de fromage ●● Chili con carne ●● Riz Compote	Betteraves cru / cuite ●● Brandade de poissons ●● Salade ●● Poire	Charcuterie ● Fricassée de porc aux fruits ●● Pâtes Pâtisserie

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

Mets fait maison en orange

Pain bio tous les jeudis midi

Produits locaux en vert

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

MENU DU 14 AU 18 DECEMBRE 2020

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre Repas de NOEL
<p>Côtes de porc à la moutarde●● Purée de pomme de terre●● Fromage Tarte citron*</p>	<p>Pamplemousse Blanquette de veau●● Carotte, navet●● Clémentine</p>	<p>Charcuterie●● Crêpe garnie* Salade●● Mousse chocolat●●</p>	<p>Salade carotte céleri●● Poisson frais●● Epinards en gratin● Banane</p>	<p>Foie gras ●/ Pâté en croute Jambonnette de poulet confit●● Galette de légumes/ pommes noisette* Dessert de Noël (Surprise)</p>

●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)...

