

MENU DU 08 mars au 12 mars 2021

| Lundi 08 mars | Mardi 9 mars | Mercredi 10 mars | Jeudi 11 mars | Vendredi 12 mars |
|--|--|--|---|---|
| Bœuf bourguignon 00 Pomme de terre 00 Fromage Fruit | Macédoine de légumes 00 Sauté de porc, curry, coco00 Brocolis bio 0 Crème dessert | Crêpe fromage* Rôti de veau au jus 00 Gratin de blettes 0 Fruit | Carottes confites 0 Poissons Meunière Haricots. beurre Yaourt local «crèmerie de l'Aubance » | Betteraves vinaigrette 0 Hot dog Maison 0 Poêle soleil Pâtisserie maison |

MENU DU 15 AU 19 mars 2021

| Lundi 15 mars | Mardi 16 mars | Mercredi 17 mars | Jeudi 18 mars | Vendredi 19 mars |
|---|---|---|--|--|
| Macédoine vinaigrette 0 Porc moutarde de Meaux légère 00 Haricots verts 0 Crème dessert | Œufs mayonnaise 0 Pâte bolognaise 0 Salade Fruit 0 | Radis beurre 0 Kefta d'agneau 0 Carotte bio cumin 00 Fruit | Feuilleté fromage 0 Rougail saucisses de boeuf 00 Riz Pâtisserie Maison0 | Duo de céleri rémoulade Poisson Bordelaise 0 Pomme sautées 0 Compote 00 |

0 Mets fait maison en orange

0 Produits locaux en vert

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

Pain bio tous les jeudis midi (Soulaines sur Aubance)

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

Viande fraîche local : Cholet, Bressuire, Angers, Les Epesses

Poisson frais : Vives eaux (Min de Nantes)

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

Volaille local : SDA (Ancenis)...

*Le menu peut être modifié suivant l'approvisionnement.