

MENU DU 17 au 21 juin 2019

Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Maquereaux Escalope de dinde basilic ●● Julienne de légumes ●● Fruit	Pâte bolognaise salade Fromage Yaourt local caramel	Salade de riz niçoise Porc à la Provençale ●● Epinards ●● Fruit de saison	Salade courgette citron Poisson frais crème d'ail ●● Pdt Pâtisserie maison* ●●	Hachis Parmentier ●● Salade Fromage Compote ●

MENU DU 24 AU 28 juin 2019

Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Salade Haricots verts Poulet Basquaise ●● Pâte ●● Yaourt	Salade aux noix ●● Saucisses ● Lentilles ●● Fruits de saison	Salade de pâtes au surimi ● Rôti de bœuf froid ●● Ratatouille ●● Crème dessert	Melon Brochettes de poulet ●● Frite Glace	Lasagne de légumes dés de jambon ●● Salade Fromage chèvre local Pâtisserie maison ●●*

Pain bio tous les jeudis midi (Soulaines sur Aubance)

0 Mets fait maison en orange

0 Produits locaux en vert

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

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

Viande fraîche local : Cholet, Bressuire, Angers

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.