

MENU DU 03 au 07 juin 2019

Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
<p>Emincé de bœuf aux oignons</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage fruit</p>	<p>Tomates mozzarella●●</p> <p>Curry de volaille●●</p> <p>Brocolis●</p> <p>Yaourt Local cerise</p>	<p>Œuf dur mayonnaise●●</p> <p>Poisson frais</p> <p>Riz</p> <p>Flan●●</p>	<p>Carottes râpées●●</p> <p>Quiche ou pizza●●</p> <p>Salade</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulette d'agneau●</p> <p>semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Glace●</p>

MENU DU 10 AU 14 juin 2019

Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
<p>Betteraves vinaigrette●●</p> <p>Sauté de porc sauce soja●●</p> <p>Carotte Vichy</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de volaille au citron●●</p> <p>Petits pois●</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de fromage●</p> <p>Rôti de porc lomo●●</p> <p>Ratatouille●●</p> <p>Compote</p>	<p>Brandade de poissons●●</p> <p>Salade</p> <p>Fromage local chèvre frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de bœuf froid●●</p> <p>Pomme noisettes*</p> <p>Pâtisserie maison*●●</p>

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.**

***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

Poisson frais : Vives eaux (Min de Nantes)

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

Volaille local : SDA (Ancenis)...