

MENU DU 12 AVRIL AU 23 AVRIL 2021

LUNDI 12 AVRIL	MARDI 13 AVRIL	MERCREDI 14 AVRIL	JEUDI 15 AVRIL	 VENDREDI 16 AVRIL
Crêpe Jambon* Escalope de veau à la crème00 Haricots verts0 Fruit	Boulette d'agneau Semoule0 Fromage Yaourt local Hussaudière	Radis beurre Rôti de bœuf froid0 Pommes sautées Ile flottante0	Sardines au beurre Palette de porc00 Carotte Vichy00 Fruit	Carottes râpées Poisson Napolitaine00 Pomme de terre vapeur Pâtisserie maison00
LUNDI 19 AVRIL	MARDI 20 AVRIL	MERCREDI 21 AVRIL	JEUDI 22 AVRIL	 VENDREDI 23 AVRIL
Pâté de campagne Emincé de bœuf moutarde légère00 Pâte0 Crème dessert	Betteraves vinaigrette0 Chili con carne00 Riz Beignet	Salade hareng/pomme de terre0 Chipolatas0 Ratatouille0 Fruits	Concombre à la crème0 Ht de cuisson de poulet00 Pommes sautées0 Fruit	Salade tomate mozza00 Poisson frais00 Printanière de légumes0 Tarte aux pommes

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.

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

Poisson frais : Vives eaux (Min de Nantes)

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

Volaille local : SDA (Ancenis)...