

MENU DU 20 au 24 mai 2019

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Betteraves Boulette d' agneau0 Lentilles au curry0 Crème dessert	Lasagne printanière0 Salade Fromage Yaourt local0	Concombres râpés0 Jambon grillé00 Pdt rissolées0 Fruit	Salade de tomates0 Volaille crème de Parmesan00 Blé0 Tarte rhubarbe	Carottes râpées00 Poissons frais sce Tartare00 Pdt Vapeur Fruit

MENU DU 27 AU 31 mai 2019

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Friand* Veau à l'Estragon00 Ratatouille00 Fruit	Radis beurre0 Emincé de volaille00 Purée Crécy00 Glace	Salade de tomates00 Brandade de poissons Salade Crème dessert	FERIE	VACANCES

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)...