

MENU DU 29 MARS AU 02 AVRIL 2021

LUNDI 29 MARS	MARDI 30 MARS	MERCREDI 31 MARS	JEUDI 01 AVRIL	VENDREDI 02 AVRIL
Céleri rémoulade ⁰⁰ Boulette d'agneau Paprika Semoule et légumes couscous ⁰ Fruit	Haricots verts vinaigrette ⁰ Veau Marengo ⁰⁰ Pâte ⁰ Yaourt Local Aubance	Salade de pdt au thon [●] Emincé de bœuf curry ⁰⁰ Ratatouille ⁰ Fruit	Carotte râpée bio ⁰⁰ Rôti de porc crème d'ail ⁰⁰ Haricots beurre [●] Pâtisserie Maison ^{●●}	Poisson vapeur ⁰ sauce tomate [●] Julienne de légumes ⁰ Fromage Cocktail de fruits

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

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.

