

MENU DU 22 MARS AU 26 mars 2021

| LUNDI 22 MARS | MARDI 23 MARS | MERCREDI 24 MARS | JEUDI 25 MARS | VENDREDI 26 MARS |
|---|--|--|--|--|
| Salade pâte surimi 0 Sauté de porc au Cidre ●● Epinards à l'ail ● Yaourt local « La Hussaudière » | Museau vinaigrette Emincé de volailles grillées aux oignons ●● Confit poireau/Butternut ● 0 Fruit | Avocat Lasagne de bœuf 00 Salade verte Yaourt aromatisé | Œuf dur mayonnaise Haut de cuisse de poulet 0 Haricots blancs Fruit | Macédoine vinaigrette ●● Poisson Meunière Brocolis Gingembre ● Pâtisserie Maison ●● |

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, Les Epesses

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.

