

lundi 3 mai	mardi 4 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
 <b>Crêpe au fromage</b>	<b>Salade de betteraves  aux pommes</b>	<b>Carottes  râpées aux raisins</b>	<b>Pommes de terre mimosa</b>
<del>Mâche aux croûtons</del>	<del>Salade du chef</del>	<del>Endive aux dés de jambon</del>	<del>Assortiment de crudités</del>
<del>Radis et beurre</del>	<del>Concombres à la crème</del>	<del>Salade de riz</del>	<del>Salade verte au fromage</del>
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
<b>Végéball' de lentilles corail</b>	<b>Merguez</b>	<b>Sauté de veau  printanier</b>	<b>Poisson du jour sauce poivron</b>
<del>Boullgour aux petits légumes</del>	<del>Eminecé de bœuf  en persillade</del>	<del>Eminecé de volailles  sauce champignons</del>	<del>Curry de bœuf haché </del>
Brunoise de légumes	Frites	Pommes vapeur 	Petits pois au jus
Boullgour 	Poêlée de légumes du moment	Blettes à la tomate	Semoule 
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
<b>Salade de Kiwi</b>	<b>Entremet vanille (lait   (BBC)</b>	<b>Yaourt aux fruits   (BBC)</b>	<b>Orange</b>
Pomme 	Ananas	Banane 	Compote de pommes
Fromage blanc   (BBC) et son coulis	Compote de poires	Abricot au sirop	Liégeois au chocolat

#### Légende :



Produit local



Produit bio



Produit labellisé



Menu Végétarien\*



Viande française

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



Choix des Maternelles

\*\* Salad ou Dessert Bar



#### Nos Producteurs Locaux



GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)  
Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)



Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)



Porci mauges - BEAUPREAU (49)




Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)



SDA Volailles - ANCENIS (44)



Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

lundi 10 mai
Tomates <b>Bio</b> , vinaigrette et persil
<del>Pommes</del>
<del>Pomme de terre et ciboulette</del>
Salade verte **
Emincé de boeuf  au paprika
<del>Curry de poisson</del>
Riz pilaf <b>Bio</b> aux oignons
Epinards
Assortiment fromage ou laitage
Entremet vanille
Banane <b>Bio</b>
Poire au sirop

mardi 11 mai 
Betterave <b>Bio</b> vinaigrette
<del>Concombre, fenouil vinaigrette</del>
<del>Coleslaw</del>
Salade verte **
Quiche aux légumes
<del>Tajine de légumes aux pois chiches</del>
Carotte à la crème
Semoule <b>Bio</b>
Assortiment fromage ou laitage
Salade de kiwis
Orange
Liégeois au chocolat

jeudi 13 mai
<b>JEUDI DE L'ASCENSION</b>







vendredi 14 mai
<b>PONT DE L'ASCENSION</b>

**Légende :**



-  *Produit local*
-  *Produit bio*
-  *Produit labellisé*
-  *Menu Végétarien\**
-  *Viande française*
- \* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine
-  *Choix des Maternelles*
- \*\* Salad ou Dessert Bar**



**Nos Producteurs Locaux**

 Crèmerie	GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)	 Fruits et légumes	Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
 Viandes	Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)	 Boulangerie	Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)
 Volailles	Porci mauges - BEAUPREAU (49)	 Poissons	SDA Volailles - ANCENIS (44)

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.

lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Carottes  râpées vinaigrette	Mousse de foie	Betteraves vinaigrette	Salade de perles au thon
<del>Radis beurre</del>	<del>Concombre à la crème</del>	<del>Asperges vinaigrette</del>	<del>Laitue maïs</del>
<del>Salade haricots verts vinaigrette</del>	<del>Pomelos</del>	<del>Clafoutis aux légumes</del>	<del>Chou rouge vinaigrette</del>
Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **	Salade verte **
Suprême de poulet sauce forestière	Emincé de boeuf  aux épices	Gratin dauphinois	Crumble de poisson
<del>Poisson du jour sauce tomate</del>	<del>Merguez</del>	<del>Haricots rouges façon chili</del>	<del>Haut de cuisse de poulet  rôti</del>
Boulgour 	Pâtes 	Bettes à la tomate	Brocolis
Petits pois	Légumes couscous	Riz 	Ecrasée de pommes de terre
Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage	Assortiment fromage ou laitage
Fromage blanc   (BBC) à la rhubarbe	Orange	Fraises	Tarte aux pommes
Banane 	Kiwi	Compote maison	
Compote pomme/fraise	Entremet vanille	Yaourt nature au coulis	







**Légende :**

-  Produit local
-  Produit bio
-  Produit labellisé
-  Menu Végétarien\*
-  Viande française
-  Choix des Maternelles
- \*\* Salad ou Dessert Bar

\* Conformément à la Loi Alimentation du 30 Octobre 2018 nous proposons 1 repas végétarien par semaine



**Nos Producteurs Locaux**

 Crémier	GAEC de Mézérac - ST LYPHARD (44)	 Fruits et légumes	Ferme de Sergogne - FROSSAY (44)
 Viandes	Quoi de n'oeuf poulette - LA REMAUDIERE (44)	 Boulangerie	Boulangerie L'arbre à Pain - LA MONTAGNE (44)
 Volailles	Porci mauges - BEAUPREAU (49)	 Poissons	
	SDA Volailles - ANCENIS (44)		

Nos plats sont cuisinés par nos chefs sur place essentiellement à base de produits frais et de saison.