



Menu du 09 au 13 / 05 / 2022

St Barthélémy d'Anjou / Beaucouzé / Les Ponts de Cé / Sarrigné / St Clément de la Place

Plats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 ENTRÉE	Radis bio beurre local	Céleri rémoulade 	Salade de pommes de terre/ échalotes	Tartinade ricotta/pesto	Carottes râpées vinaigrette persil local
 ENTRÉE					
 PLAT	Nuggets de poissons	Sauté de porc bio local maison	Steak haché bio france		Chili sin carne végétarien (haricots rouges bio)
 PLAT		Oeuf dur  france	Boulettes végétales local		
 SAUCE		Sauce tandoori bio maison	Sauce beurre persillé	Sauce napolitaine maison	
 GARNITURE	Purée de brocolis bio maison	Pommes de terre rissolées bio france	Julienne de legumes local	SPAGHETTI BIO local produit fermier	Riz long bio
 PRODUIT LAITIER	Camembert	kiri  local	Petit suisse nature sucré france	Emmental râpé	Crème au caramel au lait bio « maison »
 DESSERT	Purée de pomme bio	Pomme  local	Galettes bretonnes au beurre	Biscuit chantilly/citron local	Kiwi france
 DESSERT					
 PAIN					

Menus élaborés par la diététicienne de Papillote & compagnie. Papillote & compagnie se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas