


















Menu du 16 au 20 / 05 / 2022

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

Plats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 ENTRÉE	Pâté de campagne bio cornichons local	Salade de mâche bio local	Salade de pâtes bio(poivron/thon) maison	Mousse de sardine maison	Salade coleslaw local
 ENTRÉE	Pamplemousse/jus de pamplemousse (mat)				
 PLAT	Emince de volaille local	Brandade du capitaine Haddock	Jambon blanc lr local	Rôti de boeuf « basses vallées Angevines »local maison	Céréales bio brunoise provençale/emmental
 PLAT	Nuggets de soja blé local		Gratin épinard/pomme de terre/brebis maison	Bolognaise au soja 	
 SAUCE	Sauce curry maison			Sauce au jus maison	Sauce aigre-douce maison
 GARNITURE	Haricots-verts  et Pomme de terre  persillées local maison		Epinards hachés à la crème	Macaronis bio local	
 PRODUIT LAITIER	Cantal (portion) AOP	Bûche chèvre	Milkshake à la framboise maison	Yaourt aromatisé  fraise local	Petit suisse fruité france
 DESSERT	Liégeois chocolat france	Tarte aux pommes local	Orange 	Kiwi  france	Madeleine bio 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