



Menu du 20 au 24 / 06 / 2022

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

Plats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 ENTRÉE	Mousse de sardine maison	Taboulé (semoule) maison	Tomate cerise croq sel france	Concombre à la crème	Melon bio
 ENTRÉE					
 PLAT	Sauté de dinde Label Rouge local maison	Filet de julienne frais	Chipolatas local	Rôti de boeuf « basses vallées Angevines »local maison	Parmentier de légumes maison
 PLAT	Curry de légumes au lait de coco		Boulettes végétales local	Pavé de hoki MSC	
 SAUCE	Sauce tandoori maison	Sauce oseille maison		Sauce miel et pain épices maison	
 GARNITURE	Riz long bio	Purée de brocolis maison	Flageolet bio	Haricots-verts  et Pomme de terre  loca maison	
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé  fraise local	Cantal (portion) AOP	Camembert bio	Oeuf au lait bio fermier et caramel maison	Petit suisse nature sucré france
 DESSERT	Pomme  local	Banane 	Lacté vanillen france	Galettes bretonnes au beurre	Gâteau au chocolat « maison »
 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