



Menu du 27 au 01 / 07 / 2022

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

Plats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 ENTRÉE	Betteraves  vinaigrette	Pasteque	Tomates bio mozzarella basilic france	Pâté de campagne bio cornichons local	Salade iceberg bio local
 ENTRÉE				Mousse de sardine maison	
 PLAT	Couscous de légumes	Macaronis bio carbonara local maison	Rôti de dinde  local	Omelette  local	Filet de julienne frais
 PLAT		Bolognaise au soja 	Poisson pané msc		
 SAUCE					Sauce citron maison
 GARNITURE	Semoule 		Purée de carotte maison	Gratin de courgettes bio maison	Pommes de terre vapeur bio persillées maison local
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé fermier fruits des bois	Emmental râpé	Fromage inclus dans l'entrée	Camembert bio	Petit suisse fruité france
 DESSERT	Purée de pomme	Crème au caramel au lait bio « maison »	Riz bio au lait fermier bio « maison »	Pêches BIO	Gâteau amande miel « 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