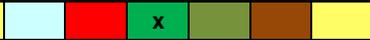
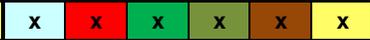
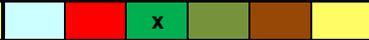
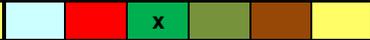
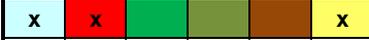
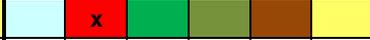
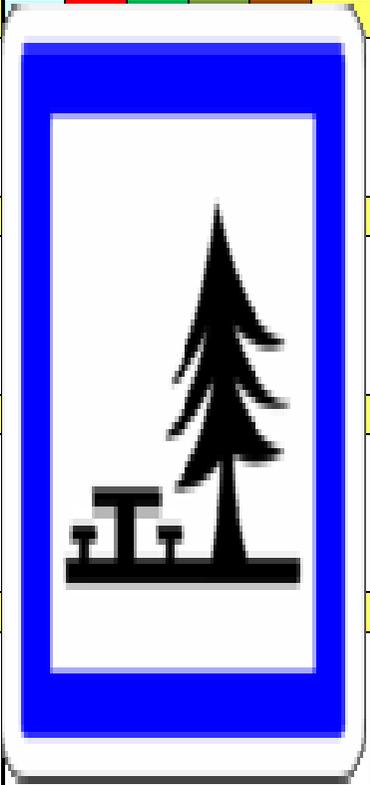
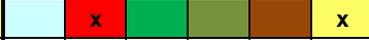
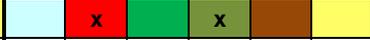
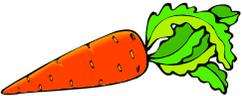


semaine du 28 juin au 2 juillet 2021

L'ensemble des menus allant de la période entre deux vacances scolaires peut être consulté et imprimé sur le site internet de la Commune du Lion d'Angers : <http://www.leliondangers.fr>



	Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 					
	Artichaut 	Radis	Pique-nique	Melons	Salade
Plat principal 					
	Colin façon meunière	Chipolatas*		Emincé de dinde	Chili végétal 
Accompagnement 					
	Petit pois	Duo Haricots		Pâtes 	Haricots rouges/Riz
Produit laitier 					
	Liégeois	Pâte à tartiner	Râpé	Fromage à la coupe	
Dessert 					
	Fruits 	Beignet	Mangue	Glaces	
Equilibre du repas					

* Contient de la viande de porc (un plat de su

croûtons

Menus validés par une diététicienne: Violette PINSON-CHAZEAU

types d'aliments et codes couleurs

GROUPE 1
Lait et produits laitiers

GROUPE 2
Viandes, poissons, œufs

GROUPE 3 - Fruits et légumes
Cru Cuit

GROUPE 4
Céréales et légumes secs

GROUPE 5
Matières grasses

Ces menus sont proposés sous réserve de modifications liées à toutes difficultés de fabrication ou d'approvisionnement

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés sans préavis