


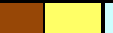















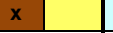






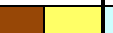



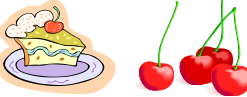


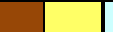













L'ensemble des menus allant de la période entre deux vacances scolaires peut être consulté et imprimé sur le site internet de la Commune du Lion d'Angers : <http://www.leliondangers.fr>

	Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 					
	Soupe de légumes	Carottes râpées 	Pamplemousse 	Salade	Feuilleté à la viande*
Plat principal 					
	Billes d'agneau "VAF" 	Filet de volaille	Dos de colin	Haché veggie	Bœuf GAEC prairies Angevines Bouillé-Ménard 
Accompagnement 					
	Céréales 	Duo de légumes	Mouliné de légumes	Pommes noisettes	Poêlée de légumes
Produit laitier 					
	Camembert 	Velouté	Brie	Yaourt vanille	Chèvre
Dessert 					
	Fruits 	Marbré	Paris-Brest	—	Fruits 
Equilibre du repas					

* Contient de la viande de porc (un plat de substitution sera proposé aux enfants identifiés par un courrier des parents)

Menus validés par une diététicienne:

Groupes 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