






































# Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

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
<b>Entrée</b> 					
	Salade iceberg	Salade Asiatique	Cubes de betteraves au vinaigre de Xérès	Radis /Choux fleur	Concombres à la crème
<b>Plat principal</b> 					
	Parmentier "VBF"	Filet de dinde « VF »	Haché de veau "VVF"	Poisson "Frais" suivant arrivage	Rougail saucisse* « VPF »
<b>Accompagnement</b> 					
	Purée	Tombée d'épinard	Légumes tajine/duo de céréales	Mouliné de légumes vertes	—
<b>Produit laitier</b> 					
	Petit suisse aux fruits	—	Fromage blanc	Kiri	Cantal
<b>Dessert</b> 					
	Gâteau	Fruits	Fruits	Brownie	Compote de pommes
<b>Équilibre du repas</b>					

\* 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:

lignes d'aliments et codes couleurs

**GROUPE 1**  
Lait et produits laitiers

**GROUPE 2**  
Viandes, poissons, œufs, végétales

**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