



semaine du 14 octobre au 18 octobre 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
Entrée 					
Melon canari ferme de la courtière	Radis	Céleri rémoulade	Batavias	Taboulé de légumes	
Plat principal 					
Chili	Colin « Alaska »	Blanquette de volaille « VF »	Tartiflette* « VPF »	Boulette de bœuf "VBF"	
Accompagnement 					
Riz/Poivrons	Purée de légumes vertes	Blé	Pomme de terre	Duo de légumes	
Produit laitier 					
Kiri	Petit suisse	Tomme blanche			Fromage blanc
Dessert 					
Cake aux fruits	Sablé pur beurre	Fruits au sirop	Compote	Fruits de saison	
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:

Types 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