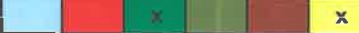





# semaine du 2 mars au 6 mars 2020

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> 	x 	 x	 x	 x x	 x
	Carottes/Gouda	Macédoine légumes	Radis/Beurre	Maquereaux	Batavia/Emmental
<b>Plat principal</b> 	 x	 x	 x	 x	 x
	Boulette de bœuf	Tajine de poisson	Sauté de porc	Sauté de veau BIO 	Suprême de volaille
<b>Accompagnement</b> 	 x	 x x	 x	 x	 x
	Poêlée de légumes	Semoule/légumes	Ecrasé de patate douce	Brocolis "vapeur"	Pâtes BIO 
<b>Produit laitier</b> 		 x	 x	 x	
	—	Petit suisse Bio	Crêpes chocolat	Fromage à la coupe	—
<b>Dessert</b> 	 x x	 x		 x	 x
	Beignets	Fruits	—	Duo de fruits	Compote
<b>Equilibre du repas</b>	 x x x x x x	 x x x x x x	 x x x x x x	 x x x x x x	 x x x x x x

\* 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: Violetta PINSON-CHAZEAU

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




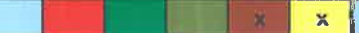
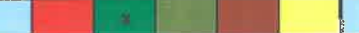

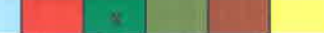



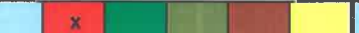

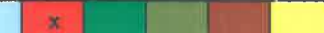

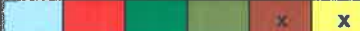

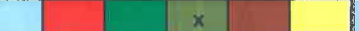







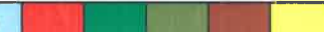









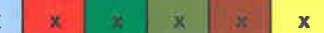
Ces menus sont proposés sous réserve de modifications liées à toutes difficultés de fabrication ou d'approvisionnement

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



# semaine du 9 mars au 13 mars 2020

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> 	 Betteraves	 Avocats	 Taboulé	 Concombre au Sésame 	 Endive moutarde à l'ancienne 
<b>Plat principal</b> 	 Filet meunière de colin	 Egrené de bœuf "VBF"	 Manchon de poulet	 Longe de porc	 Billes végétales
<b>Accompagnement</b> 	 Risotto/Champignons	 Haricots Beurre	 Poêlée de légumes	 Pâtes/Polenta 	 Purée de légumes vertes
<b>Produit laitier</b> 	 Crème caramel	 Camembert 	 Yaourt activia	 Chèvre cendré "Des Alpines"	 Petit Suisse
<b>Dessert</b> 	 Oranges/Pommes 	 Gâches	 Fruit de saison 	 Fruits "sirop"	 Brownies
<b>Equilibre 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: Violetta PINSON-CHAZEAU

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

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



# semaine du 16 mars au 20 mars 2020

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> 	x [red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]
	Tarte 3 fromages	Pomelos	Velouté de légumes 	Laitue 	Taboulé 
<b>Plat principal</b> 	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]
	Escalope de dinde viennoise	Billes d'Agneau	Oeuf percheronne	Cheeseburger "VBF"	Poisson frais "suivant arrivage"
<b>Accompagnement</b> 	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]
	Haricots verts	Flageolet	Duo de légumes	Pommes noisettes	Carottes rondelles
<b>Produit laitier</b> 	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]
	—	Crème chocolat	Râpé	—	Yaourt aromatisé BIO
<b>Dessert</b> 	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]
	Fruits 	Abricot "sirop"	Fruits 	Fruits	Fruits 
<b>Equilibre du repas</b>	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]	[blue][red][green][olive][brown][yellow]

\* 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: Violetta 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









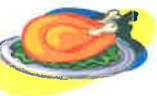





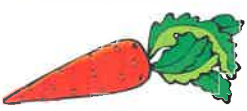























Ces menus sont proposés sous réserve de modifications liées à toutes difficultés de fabrication ou d'approvisionnement

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



# semaine du 23 mars au 27 mars 2020

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> 	 Carottes râpées 	 Friand au fromage	 Concombres	 Tomates/Edam 	 Salade verte
<b>Plat principal</b> 	 Steak hache de bœuf "VBF"	 Crousty de filet de volaille	 Steak de poulet	 Poisson frais "suivant arrivage"	 Saucisse de Toulouse
<b>Accompagnement</b> 	 Boullgour	 Purée de légumes	 Pâtes/champignons	 Duo de légumes	 Haricot blanc à la tomate
<b>Produit laitier</b> 	 Fromage blanc	 —	 Crème "maison"	 —	 Kiri
<b>Dessert</b> 	 Cocktail de fruits	 Duo de fruits 	 Poire 	 Choux à la crème	 Ananas sirop
<b>Equilibre 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: Violetta PINSON-CHAZEAU

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

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