


















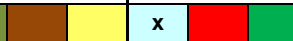
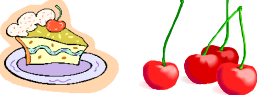










semaine du 04 janvier au 08 janvier 2021

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 	x 				
	Concombres à la crème/Edam	Potage	Batavias	Saucisson sec*	Céleri rave 
Plat principal 					
	Egrené de bœuf "VBF"	Poisson frais "Suivant arrivage"	Croque monsieur*	Steak de veau "VBF"	Filet de volaille
Accompagnement 					
	Poêlée de légumes 	Pâtes bio/Butternut 	—	Carottes rondelles	Haricots blanc
Produit laitier 		x 	x 		x 
	—	Yaourt	Fromage blanc	Chèvre	Morbier
Dessert 					
	Galette des rois	Clémentines	Ananas	Fruits 	Fruits au sirop
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: Violetta PINSON-CHAZEAU

lignes 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