



semaine du 4 mars au 8 mars 2019

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.lieliondangers.fr>

	Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	x 	 x	 x	 x	 x
	Carottes/Gouda	Macédoine légumes	Radis/Beurre	Maquereaux	Batavia/Emmental/ Croûtons
Plat principal 	 x	 x	 x	 x	 x
	Boulette de bœuf	Tajine de poisson	Jambon grillé	Burger de veau	Suprême de volaille
Accompagnement 	 x	 x x	 x	 x	 x
	Poêlée de légumes	Semoule/légumes	Ecrasé de patate douce	Brocolis "vapeur"	Pâtes BIO 
Produit laitier 		 x	 x	 x	
	—	Petit suisse	Crêpes chocolat	Fromage à la coupe	—
Dessert 	 x x	 x		 x	 x
	Beignets	Fruits	—	Duo de fruits	Fruits au sirop
Equilibre du repas	 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:

groupe 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





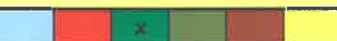



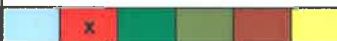




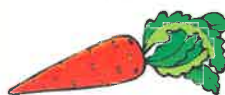






















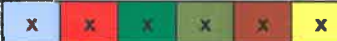
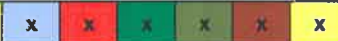
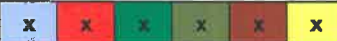

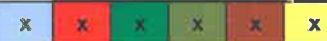
Ces menus sont proposés sous réserve de modifications liées à toutes difficultés de fabrication ou d'approvisionnement

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



semaine du 11 mars au 15 mars 2019

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.liondangers.fr>

	Lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	 Betteraves	 Avocats	 Taboulé	 Concombre au Sésame 	 Œuf mimosa
Plat principal 	 Filet de colin pané sauce citron	 Chili	 Manchon de poulet	 Longe de porc* sauce diable	 Chipolatas de dinde
Accompagnement 	 Risotto/Champignons	 Haricots Beurre	 Poêlée de légumes	 Pâtes/Polenta 	 Gratin de légumes
Produit laitier 	 Crème vanille	 Camembert 	 Yaourt activia	 Chèvre cendré "Des Alpines"	 Petit Suisse
Dessert 	 Oranges/Pommes 	 Gâche	 Fruit de saison 	 Fruits "sirop"	 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






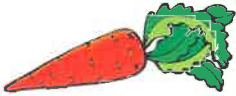





Ces menus sont proposés sous réserve de modifications liées à toutes difficultés de fabrication ou d'approvisionnement

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



semaine du 18 mars au 22 mars 2019

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	x	x	x	x
	Tarte 3 fromages	Pomelos	Céleri 	Laitue 	Salades céréaliennes 
Plat principal 	x	x	x	x	x
	Steak de cuisse de dinde	Billes d'Agneau	Lasagne "maison"	Cheeseburger	Poisson frais "suivant arrivage"
Accompagnement 	x	x	x	x	x
	Haricots verts	Flageolet	—	Pommes noisettes	Carottes rondelles
Produit laitier 	x	x	x	x	x
	—	Crème chocolat	Râpé	—	Yaourt aromatisé
Dessert 	x	x	x	x	x
	Pommes 	Mangue "sirop"	Fruits du verger	Kiwis 	Fruits 
Equilibre du repas	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:

types d'aliments et codes couleurs

GRUPE 1
Lait et produits laitiers

GRUPE 2
Viandes, poissons, œufs

GRUPE 3 - Fruits et légumes
Cru Cuit

GRUPE 4
Céréales et légumes secs

GRUPE 5
Matières grasses















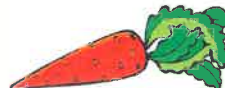
























Ces menus sont proposés sous réserve de modifications liées à toutes difficultés de fabrication ou d'approvisionnement

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



semaine du 25 mars au 29 mars 2019

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 					
	Carottes râpées 	Friand au fromage	Saucisson sec*	Tomates/Edam	Salade verte 
Plat principal 					
	Nems de dinde	Steak hache de bœuf	Aiguillette de poulet	Poisson frais "suivant arrivage"	Saucisse de Toulouse
Accompagnement 					
	Riz	Purée de légumes	Patate douce	Duo de légumes	Haricot blanc à la tomate
Produit laitier 					
	Fromage blanc	—	Crème "maison"	—	Kiri
Dessert 					
	Cocktail de fruits	Duo de fruits 	Fruits de saison 	Choux à la crème	Ananas 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:

Groupes d'aliments et codes couleurs

GRUPE 1
Lait et produits laitiers

GRUPE 2
Viandes, poissons, œufs

GRUPE 3 - Fruits et légumes
Cru Cuit

GRUPE 4
Céréales et légumes secs

GRUPE 5
Matières grasses

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