




















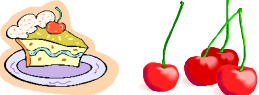














semaine du 7 septembre au 11 septembre 2020

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
Entrée 					
	Macédoine	Batavias 	Taboulé "maison"	Céleri rémoulade 	Tomates à la vinaigrette 
Plat principal 					
	Filet de hoki pané	Estouffade de bœuf "VBF"	Cordon bleu de dinde	Palette à la Provençale*	Faladel veggie
Accompagnement 					
	Lentilles	Ratatouille 	Haricot beurre/ Aubergine 	Purée	Carottes curry
Produit laitier 					
	Yaourt bio	Camembert 	—	St Nectaire	Fromage blanc 
Dessert 					
	Fruits 	Glaces	Fruits 	Ananas sirop	Quatre-quarts
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: Violette 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