



semaine du 31 août au 4 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 					
Plat principal 		Betteraves	Melon/Pastèque	Filet de maquereaux	Carottes BIO /emmental
Accompagnement 		Pavé de colin sauce Brocolis	Longe de porc	Paupiette de veau "VBF"	Blanquette de volaille
Produit laitier 		Blé/Poivrons	Pâtes BIO	Poêlée de légumes	Riz
Dessert 		Dessert lacté	Fromage frais	Chèvre	—
Equilibre du repas	Pommes BIO	Coulis de fruits	Duo de fruits	Compote de fruits	
	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: Violette PINSON-CHAZEAU

lignes 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