
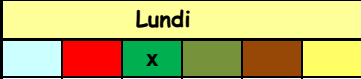

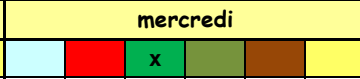
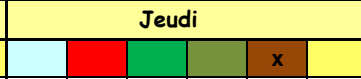
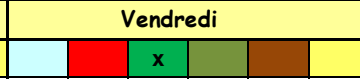


















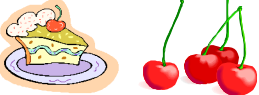














semaine du 07 janvier au 11 janvier 2019

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 					
	Concombres à la crème	Betteraves	Carottes râpées	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	Riz
Produit laitier 					
	—	Panna cotta	Yaourt	Chèvre "les Alpines"	Morbier
Dessert 					
	Eclair vanille	Clémentines	Ananas chantilly	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

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


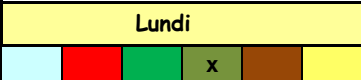


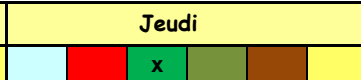



















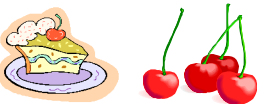










GROUPE 5
Matières grasses

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



semaine du 14 janvier au 18 janvier 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 					
Soupe "maison"		Radis/beurre	Pâtes/Maïs/Tomates	Salade	Coleslaw
Plat principal 					
Poisson pané		Steak haché "VBF"	Cordon bleu	Tartiflette*	Burger de céréales
Accompagnement 					
Blé		Poêlée de légumes	Haricots verts	Pomme de terre	Epinards à la crème
Produit laitier 					
Fromage		Mousse chocolat	—	Fromage	Petit suisse
Dessert 					
Fruits		Galette des rois	Fruits	Poires "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: 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





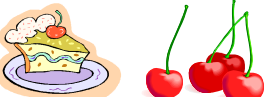
GROUPE 5
Matières grasses

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



semaine du 21 janvier au 25 janvier 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
	Friand	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Soupe de légumes	—	Riz/Tomates /Maïs
Plat principal 	x	x	x	x	x
	Lamelle Kebab	Boulettes d'agneau	Tortilla	Cheeseburger "VBF"	Poisson frais "Suivant arrivage"
Accompagnement 	x	x	x	x	x
	Haricots verts	Semoule	Duo le légumes	Bâtonnets de légumes	Julienne de légumes
Produit laitier 		x	x		x
	—	Yaourt sucré	Chèvre "les Alpines"	—	Crème chocolat
Dessert 	x	x	x	x	x
	Fruits de saison	Fruits au sirop	Fruits	Fruits du verger	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: 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






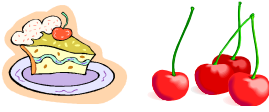

Ces menus sont proposés sous réserve de modifications liées à toutes difficultés de fabrication ou d'approvisionnement

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



semaine du 28 janvier au 01 février 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
	Salade hivernale	Taboulé au chèvre "Des Alpines"	Pomelos	Tomates mozzarella	Animation crêpes
Plat principal 	x	x	x	x	x
	Bœuf bolognaise "VBF"	Escalope pané	Boulette de veau "VBF"	Poisson frais "Suivant arrivage"	
Accompagnement 	x	x	x	x	x
	Pâtes BIO	Brocolis	Semoule/ légumes	Poêlée de légumes	<i>Vous voulez mes bonnes crêpes?</i>
Produit laitier 	x		x		
	Fromage frais	—	Yaourt aromatisé	—	
Dessert 	x	x	x	x	x
	Coulis de fruits	Fruits	Pomme rôtie	Brioche	
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: 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