

## MAI

	Lundi 3 Mai	Mardi 4 Mai	Jeudi 6 Mai	Vendredi 7 Mai
Entrée	Choux chinois	Salade de pâtes	Radis beurre	Rillettes porc
Plat	Rôti de porc	Quiche au fromage	Poisson pané	Sauté de dinde
Garniture	Frites	Salade	Petits pois extra fin	Purée de carottes
Produit Laitier				
Dessert	Yaourt nature sucré	Banane	Tarte aux pommes	Fromage blanc bio

	Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai	Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
Entrée	Taboulé	Salade composée	<b>FÉRIÉ</b>	
Plat	Rougail saucisses	Pâtes à la florentine		
Garniture	Riz			
Produit Laitier	Fromage	Emmental		
Dessert	Pomme bio	Kiwi		

	Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
Entrée	Radis	Mousse de foie	Betteraves maïs riz	Carottes fromage maïs
Plat	Boulettes de boeuf	Brandade de poisson	Rôti de porc	Chili végétarien
Garniture	Spaghetti	Salade	Purée pommes terre	
Produit Laitier			Tomme blanche	
Dessert	Fromage blanc bio	Compote	Pomme	Riz au lait

	Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai	Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
Entrée	<b>FÉRIÉ</b>	Carottes râpées	Beurre de sardines	Salade pomme gruyère
Plat		Sauté de veau	Poisson pané	Sauté de dinde
Garniture		Frites	Haricots verts	Gratin pommes terre brocolis
Produit Laitier		Gouda		
Dessert		Orange	Fromage blanc bio	Compote de fraises

	Lundi 31 Mai	Mardi 1 Juin	Jeudi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
Entrée	Tomate œuf	FÉRIÉ		
Plat	Saucisse			
Garniture	Spaghetti			
Produit Laitier	Fromage			
Dessert	Fraises			

\* Plat test végétarien, le restaurant scolaire va tester de nouveaux plats et pour cela 2 tables au hasard seront choisies environ 1 fois par mois pour y goûter \*

### FOURNISSEURS

Pain.....: Boulangerie Saffré Bio	Boeuf.....: Vivien d'Anjou Bio (Soudan)
Légumes...: La Boutardière (Saffré)	Porc.....: La ferme du Bois Suzin Bio (La Grigonnais)
Poisson...: Frais Nantes	Poulet...: Ancenis
Viande...: De la terre à l'assiette (Puceul)	Dinde....: La Brégeonnerie (Nort-sur-Erdre)
Pommes...: Les Vergers de La Grigonnais Bio	Laitages..: Ferme de Belchamps Bio (Saffré) / Ferme de Péard Bio (Blain)