

# AVRIL

	Lundi 4 Avril	Mardi 5 Avril	Jeudi 7 Avril	Vendredi 8 Avril
Entrée	Radis beurre	Pommes de terre en salade	Salade composée	Toast chèvre bio
Plat	Sauté de dinde	Poisson frais	Sauté de veau bio	Couscous végétarien bio
Garniture	Riz bio	Petits pois extra-fins	Frites	
Produit Laitier	Fromage			Entremet bio
Dessert	Fruits au sirop	Banane	Poire	

	Lundi 11 Avril	Mardi 12 Avril	Jeudi 14 Avril	Vendredi 15 Avril
Entrée	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>			
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

	Lundi 18 Avril	Mardi 19 Avril	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
Entrée	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>			
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

	Lundi 25 Avril	Mardi 26 Avril	Jeudi 28 Avril	Vendredi 29 Avril
Entrée	Quinoa à l'avocat	Salade de pâtes	Salade méli-mélo	Beurre de sardines
Plat	Chipolata	Boulettes végétariennes bio	Poisson pané frais	Sauté de dinde
Garniture	Pommes de terre vapeur	Haricots verts bio	Riz bio	Gratin de courgettes
Produit Laitier	Fromage blanc bio	Vache qui rit bio	Flan pâtissier	Entremet bio
Dessert		Pomme		

	Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
Entrée				
Plat				
Garniture				
Produit Laitier				
Dessert				

**\* 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  
 Légumes..: La Boutardière (Saffré)  
 Poisson..: Frais Nantes  
 Viande...: De la terre à l'assiette (Puceul)  
 Pommes...: Les Vergers de La Grignonnais Bio

Bœuf.....: Vivien d'Anjou Bio (Soudan)  
 Porc.....: La ferme du Bois Suzin Bio (La Grignonnais)  
 Poulet...: Ancenis  
 Dinde....: La Brégeonnerie (Nort-sur-Erdre)  
 Laitages.: Ferme de Belchamps Bio (Saffré) / Ferme de Péard Bio (Blain)

**MENUS 2021 - 2022**