

**MAI**

	<b>Lundi 2 Mai</b>	<b>Mardi 3 Mai</b>	<b>Jeudi 5 Mai</b>	<b>Vendredi 6 Mai</b>
<b>Entrée</b>	Betteraves maïs	Salade niçoise	Salade fromage	Salade méli-mélo
<b>Plat</b>	Bœuf bourguignon	Lasagnes épinards	Chipolatas	Poisson frais
<b>Garniture</b>	Pommes de terre		Semoule bio	Chou-fleur et pommes de terre
<b>Produit Laitier</b>	Fromage			
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruits au sirop	Fruit de saison

	<b>Lundi 9 Mai</b>	<b>Mardi 10 Mai</b>	<b>Jeudi 12 Mai</b>	<b>Vendredi 13 Mai</b>
<b>Entrée</b>	Tomates œuf dur	Concombre	Salade verte + fromage	Betterave bio et maïs
<b>Plat</b>	Roti de porc	Gratin de courgettes et pommes de terre	Spaghetti bolognaises	Poisson frais beurre nantais
<b>Garniture</b>	Carottes			Semoule
<b>Produit Laitier</b>	Emmental	Gruyère	Fromage blanc bio	
<b>Dessert</b>	Compote bio	Fruit de saison		Eclair au chocolat

	<b>Lundi 16 Mai</b>	<b>Mardi 17 Mai</b>	<b>Jeudi 19 Mai</b>	<b>Vendredi 20 Mai</b>
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre bio	Rosette	Salade de pâtes	Salade de saison
<b>Plat</b>	Sauté de veau bio	Poisson frais	Chipolata	Gratin dauphinois
<b>Garniture</b>	Haricots verts bio	Jardinière de légumes	Frites	
<b>Produit Laitier</b>	Camembert	Yaourt bio	Vache qui rit bio	Entremet bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison		Fruit de saison	

	<b>Lundi 23 Mai</b>	<b>Mardi 24 Mai</b>	<b>Jeudi 26 Mai</b>	<b>Vendredi 27 Mai</b>
<b>Entrée</b>	Radis beurre	Salade pommes de terre	[Hatched area]	
<b>Plat</b>	Sauté de dinde	Dahl de lentilles		
<b>Garniture</b>	Pâtes	Riz		
<b>Produit Laitier</b>	Yaourt bio	Camembert		
<b>Dessert</b>		Fruit de saison		

	<b>Lundi 30 Mai</b>	<b>Mardi 31 Mai</b>	<b>Jeudi 2 Juin</b>	<b>Vendredi 3 Juin</b>
<b>Entrée</b>	Betteraves œuf dur	Salade niçoise	Salade verte + fromage	Beurre de sardines
<b>Plat</b>	Chipolata	Haricots rouges à la mexicaine	Sauté de veau bio	Poisson frais
<b>Garniture</b>	Flageolets		Pommes de terre vapeur	Haricots verts
<b>Produit Laitier</b>	Tome	Vache qui rit bio		Emmental bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruits au sirop	Mousse au chocolat

**\* 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**

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