



Menus du 27 MARS AU 07 AVRIL 2023

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Pomelos		Crudités	charcuterie
poulet basquaise	Concombre à la crème	blanquette de dinde	minute de bœufs
boulgour	riz pilaff à la sauce tomate	poêlé maraîchère	écrasé de pomme de terre maison
fromage	Pâtisserie maison	fromage	liégeois chocolat
clémentines		crème brûlée maison	
LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Carottes râpées	Betterave cru au vinaigre de framboise	radis beurre	Rillettes de porc
pâtes à la carbonara	sauté de porc à la provençale	lasagnes végétariennes	filet de saumon
yaourt(douceur angevine)	pomme vapeur	salade	pilaf de blé
	crème à la vanille	kiwi	compote de pomme maison

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivée des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française.



Menus 10 AU 14 AVRIL 2023



Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Férié	salade coleslaw jambon grillé céréale gourmandes fromage barre glacé	salade emmental noix pizza maison poire sauce caramel	rillettes de maquereau au curry Omelette provençale gruyère salade salade fruits
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	vacances		

les menus peuvent être modifiés selon l'arrivée des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française



Les Douceurs de la Levée
**ARTISAN BOULANGER
PÂTISSIER**
Marine & David PEGAZ-BLANC

3 Port Poisson
49350 Saint Clément des Levées
02 41 52 35 91

La Pétrisane

rejoignez nous @lesdouceursdelavee

LA
FABRIK
à PÂTES
Produits maison

lafabrikpates@outlook.fr 06 42 57 67 50



le jardin de saint Nicolas
du producteur au consommateur

DESPEIGNES NOELLA
productrice de fruits et légumes
saint Nicolas
49350 les Rosiers sur Loire

tel : 06 32 83 32 00
noelladespeignes@orange.fr
www.facebook.com/groups/247269501989994



Les Maîtres Bouchers
du Terroir

Boucherie LES BOUCHÉES DOUBLES

02 41 52 10 13

2 rue du Docteur Assier • 49160 Longué-Jumelles

boucherie-lesboucheesdoubles@orange.fr

