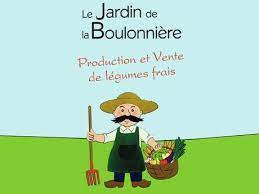
**Semaine du Goût -REPAS 100% Mayennais  
(majorité Bio et local)**

**Mardi 11 octobre 2022**

**Carotte râpée vinaigrette HVE** *La Boulonnière – Grez en Bouère*



**Rôti de porc HVE** *Dubourg – Cossé le Vivien*



**Pâtes Bio** *La Minoterie Blin – Azé*



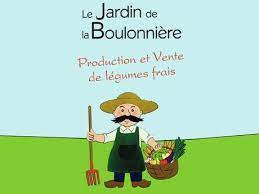
**Ardoise d’Anjou Bio**  
 *Fromagerie du Haut Anjou – Bierné*



**Yaourt fraise Bio**  
 *Ferme Colas – Livré la Touche*

**Semaine du Goût -REPAS 100% Mayennais  
(majorité Bio et local)**

**Mardi 11 octobre 2022**

**Carotte râpée vinaigrette HVE** *La Boulonnière – Grez en Bouère*

**Tomate vinaigrette HVE** *La Boulonnière – Grez en Bouère*

**Rillette de porc HVE** *Dubourg – Cossé le Vivien*

**Rôti de porc HVE** *Dubourg – Cossé le Vivien*

**Omelette fromage (œufs Bio)** *Frères Sabin – Saint Michel la Roe*

**Côte de blette HVE** *La Boulonnière – Grez en Bouère*

**Purée patates douces HVE** *La Boulonnière – Grez en Bouère*

**Pâtes Bio** *La Minoterie Blin – Azé*

****Ardoise d’Anjou Bio**  
 *Fromagerie du Haut Anjou – Bierné*

**Fol Epi**  
 *Fromagerie Perreault – Château-Gontier*

**Camembert**  
 *Fromagerie Vaubernier – Martigné sur Mayenne*

**Yaourt fraise Bio**  
 *Ferme Colas – Livré la Touche*

**Moelleux aux pommes**  
 *La Boulonnière – Grez en Bouère  
 Frères Sabin – Saint Michel la Roe*