

MENU SEPTEMBRE 2021

SEMAINE DU 02 AU 03/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT			MELON STEACK HACHE FRITES CHEVRE PRUNES	CAROTTES RAPEES POULET MEDINA HARICOTS VERTS SAINT PAULIN QUATRE QUART
SEMAINE DU 06 AU 10/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE VERTE NAVARIN SEMOULE YAOURT(Sargé) RAISIN	SALADE NICOISE CABILLAUD SCE CREME EPINARDS TOME BIO* COMPOTE	PASTEQUE PATES BOLOGNAISES CANTAL* CREME VANILLE	PIEMONTAISE PORC DIABLE(Thoré) PETITS POIS BIO NEUVILLE(Montoire) POMME
SEMAINE DU 13 AU 15/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MELON OMELETTE* HARICOTS BEURRE MIMOLETTE BANANE	RADIS/BEURRE BOUDIN BLANC(Thoré) PUREE YAOURT BIO PRUNES	TOMATE SAUMON SCE OSEILLE CHOU FLEUR CAMEMBERT BEIGNET CHOCOLAT	MACEDOINE/THON BLANQUETTE VEAU(Thoré) RIZ SAINT NECTAIRE POIRE
SEMAINE DU 18 AU 22/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES BIO TARTE SAVOYARDE SALADE VERTE FROMAGE BLANC(Montoire) KIWI	CAROTTES RAPEES SAUCISSE(Thoré) LENTILLES BELUGA EMMENTAL* RAISIN	PASTEQUE POULET(StGemmes) JARDINIERE PETIT TROO(Montoire) PANNA COTTA	RILLETES(Thoré) MERLU SCE CITRON EBLY TOMME BLANCHE SALADE FRUITS
SEMAINE DU 27 AU 30/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CONCOMBRE CHILI CON CARNE/ RISOTTO YAOURT(Sargé) POMME BIO	MELON BŒUF BOURGUIGON(Thoré) CAROTTES PARISIENNES COMTE* FLAN	TOMATE LIEU SCE NANTUA PATES CHEVRE POIRE	

Le cuisinier se réserve le droit de modifier les menus en fonction de ses arrivages, tout en respectant le plan alimentaire

Viande bovine : origine France Volaille : Origine France Ferme de la Chamberrie St Gemmes

Pain : artisan Boulanger de la Commune Œuf local plein air fromage * fourni par La Souris Gourmande Lunay

Le lait et la crème : Laiterie de Montoire/Ferme des Erusées Les fruits/légumes majoritairement Région Centre Val de Loir / France/Prim Fruits

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.