

MENU NOVEMBRE 2021

SEMAINE DU 08 /11 AU 12/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MACEDOINE/THON NAVARIN SEMOULE YAOURT KIWI	POTAGE MERLU SCE CREME HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE POMME		CONCOMBRE TARTIFLETTE MESCLUN MANDARINE
SEMAINE DU 15 AU 19/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TABOULE COLIN MEUNIERE CAROTTES PARISIENNES NEUVILLE(Montoire) RAISIN	SALADE POMME DE TERRE ESCALOPE PORC(Thoré) CHOU FLEUR COMTE* BANANE	BETTERAVES BIO OMELETTE* PATES YAOURT BIO COMPOTE BIO	CAROTTES RAPEES POULET(St Gemmes) FRITES CHEVRE ORANGE
SEMAINE DU 22 AU 26/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CELERI REMOULADE LASAGNE BOLOGNAISE FROMAGE BLANC(Montoire) KIWI	POTAGE CABILLAUD SCE CITRON COURGETTES BIO SAINT NECTAIRE BEIGNET	SAUCISSON AIL(Thoré) PORC AU CAMEL(Thoré) RIZ CANTAL* POIRE	CONCOMBRE BOURGUIGNON(Thoré) POMME VAPEUR YAOURT(Sargé) MANDARINE
SEMAINE DU 29 AU 30/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	RADIS/BEURRE ½ SEL TARTE SAVOYARDE HARICOTS BEURRE EMMENTAL* BANANE	RILLETES(Thoré) SAUTE PORC(Thoré) PETIT POIS BIO PETIT TROO(Montoire) CREME CHOCOLAT		

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 Saint Gemmes * Œufs et fromages fournis par La Souris Gourmande de Lunay

Pain : artisan Boulanger de la Commune

Le lait et la crème : Laiterie de Montoire 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.