

MENU **DECEMBRE 2021**

SEMAINE DU 02 AU 03/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT			SALADE NICOISE BLANQUETTE VEAU(Thoré) CAROTTES PARISIENNES CAMEMBERT BANANE	SALADE VERTE MOULES FRITES MIMOLETTE ORANGE
SEMAINE DU 06 AU 10/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MACEDOINE/THON NAVARIN SEMOULE GOUDA MANDARINE	POTAGE OMELETTE* CHOU FLEUR COMTE* POMME CUITE	BETTERAVES MERLU SCE CREME EPINARDS YAOURT(Sargé) QUATRE QUART	CAROTTES RAPEES SAUCISSE(Thoré) LENTILLES BELUGA CHEVRE SALADE FRUITS
SEMAINE DU 13 AU 17/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CELERI REMOULADE CHILI CON CARNE RISOTTO NEUVILLE(Montoire) COMPOTE	MESCLUN CARBONNADE BŒUF(Thoré) PATES BRIE CREME VANILLE	TABOULE FILET POULET(StGemmes) HARICOTS VERTS SAINT PAULIN KIWI	TERRINE DU CHEF(Thoré) SAUMON SCE AMERICAINE PUREE CRECY ABONDANCE FONDANT 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 * :Fourni par la souris gourmande

Pain : artisan Boulanger de la Commune vert :produit bio

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.