

MENU OCTOBRE 2022

SEMAINE DU 03 AU 07/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE BLE OMELETTE/FROMAGE* PETITS POIS CREME CHOCOLAT	BETTERAVES SAUTE PORC HARICOTS VERTS CHEVRE QUATRE QUART	CONCOMBRE MERLU SCE OSEILLE RIZ COMTE* RAISIN	CAROTTES RAPEES BOUDIN BLANC PATES YAOURT KIWI
SEMAINE DU GOUT 10 AU 14/10	LUNDI AUVERGNE	MARDI ILE DE FRANCE	JEUDI ALSACE/LORRAINE	VENDREDI VAL DE LOIR
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	JAMBON CRU TRUFFADE SALADE VERTE SALERS FROMAGE BLANCMYRTILLE	POTAGE SAINT GERMAIN BŒUF MIRONTON GRATIN CHOU FLEUR CREME FONTAINEBLEAU	FLAMMEKUECHE PALETTE DIABLE SPAETZLE MUNSTER GEROME POMME AU FOUR	TERRINE SANGLIER SUPREME POULET LINGOTS MAVES SAINTE MAURE PALETS SOLOGNOTS
SEMAINE DU 17 AU 21/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES PATES BOLOGNAISES CAMEMBERT BANANE	TABOULE EMINCE VEAU MANDARIN EPINARDS YAOURT KIWI	SALADE NICOISE SAUCISSE HARICOTS VERTS PETIT TROO COMPOTE	CONCOMBRE MOULES FRITES SAINT NECTAIRE POIRE

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

Viande bovine/porcine/ovine : origine France

Volaille : Origine France ferme de La Chambrierie Saint Gemmes

Abattoir Vendomois/Charcuterie/boucherie Juchet Thoré :rouge

Pain : artisan Boulanger de la Commune

Produits Bio :vert

ferme des Erusées Sargé :bleu

Le lait et la crème : Laiterie de Montoire * fourni par La souris gourmande Lunay

IGP /AOP :violet

Poisson :MSC

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.