

MENU**NOVEMBRE 2022**

SEMAINE DU 07 AU 10/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CONCOMBRE LIEU SCE CITRON RIZ SAINT PAULIN POMME	POTAGE BŒUF BOURGUIGNON BLE YAOURT KIWI	TABOULE SAUTE PORC HARICOTS VERTS MUNSTER GEROME CLEMENTINE	
SEMAINE DU 14 AU 18/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES PATES BOLOGNAISES CAMEMBERT CREME CHOCOLAT	SALADE NICOISE SAUCISSE LENTILLES SAINT NECTAIRE POIRE	RILLETES MERLU SCE NANTUA COURGETTES CHEVRE QUATRE QUART	CAROTTES RAPEES TARTIFLETTE SALADE VERTE ORANGE
SEMAINE DU 21 AU 25/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE POMME DE TERRE OMELETTE*/FROMAGE PETITS POIS POMME	JAMBON SERRANO STEACK HACHE FRITES YAOURT KIWI	CONCOMBRE NAVARIN SEMOULE PETIT TROO BANANE	POTAGE FILET POULET CHOU FLEUR FROMAGE BLANC COMPOTE
SEMAINE DU 28 AU 29/11	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES CHILI CON CARNE MIMOLETTE LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE BŒUF HONGROISE POMME VAPEUR EMMENTAL* MANDARINE		

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 Chambrerie Saint Gemmes

Poisson :MSC

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

AOP/IGP

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.