

MENU**DECEMBRE 2022**

SEMAINE DU 01 AU 02/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT			MACEDOINE MERLU SCE CITRON RIZ YAOURT POMME	PIEMONTAISE BOUDIN BLANC HARICOTS BEURRE NEUVILLE POIRE
SEMAINE DU 05 AU 09/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CELERI REMOULADE PATES BOLOGNAISES BRIE CLEMENTINES	SALADE VERTE COLIN SCE NANTUA BLE SAINT NECTAIRE CREME CHOCOLAT	POTAGE FILET POULET CAROTTES PARISIENNES BANANE	PATE FOIE CASSOULET CAMEMBERT COMPOTE
SEMAINE DU 12 AU 16/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI MENU DE NOEL
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES OMELETTE/FROMAGE PETITS POIS YAOURT KIWI	CAROTTES RAPEES STEACK HACHE SPAETZLE CHEVRE POMME	TABOULE PORC A LA DIABLE HARICOTS VERTS EMMENTAL CLEMENTINES	TERRINE DU CHEF SAUMON SCE OSEILLE DEMI GRENAILLE /AIL DES OURS GOUDA NOEL CHOU NOEL MAISON

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

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.

