MENU JANVIER 2023**BONNE ANNEE 2023**

SEMAINE DU 03 AU 06/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		SALADE VERTE MERLU SCE CITRON RIZ EMMENTAL KIWI	CONCOMBRE SAUCISSE LENTILLES SAINT NECTAIRE BEIGNET CHOCOLAT	BETTERAVES CORDON BLEU PETITS POIS YAOURT COMPOTE
SEMAINE DU 09 AU 13/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MACEDOINE COLIN MEUNIERE COURGETTES CAMEMBERT GALETTE DES ROIS	POTAGE PATES BOLOGNAISES MIMOLETTE POIRE	RILLETES FILET POULET SEMOULE COMTE* CLEMENTINES	SALADE NICOISE BLANQUETTE VEAU CAROTTES PARISIENNES FROMAGE BLANC KIWI
SEMAINE DU 16 AU 20/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TABOULE OMELETTE/FROMAGE* HARICOTS VERTS POMME	CONCOMBRE GOULASH JARDINIERE GOUDA MOUSSE CHOCOLAT/BISCUIT	SALADE VERTE LIEU SCE NANTUA RIZ TOMME BLANCHE SALADE DE FRUITS	CELERI REMOULADE CHOUCROUTE/ POMME DE TERRE CHEVRE ORANGE
SEMAINE DU 23 AU 27/01	LUNDI NOUVEL AN CHINOIS	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	NEMS POULET EMINCE MANDARIN RIZ CANTONNAIS ANANAS	POTAGE CABILLAUD SCE CREME CHOU FLEUR YAOURT BANANE	BETTERAVES LASAGNES BOLOGNAISES COMPOTE	PATE DE FOIE BOUDIN BLANC PUREE PETIT TROO FLAMBY
SEMAINE DU 30 AU 31/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES CHILI CON CARNE SAINT PAULIN LIEGEOIS	PIEMONTAISE BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS BEURRE SAINT NECTAIRE POMME		

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.