MENU FEVRIER 2023

SEMAINE DU 02 AU 03/02	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT			PIEMONTAISE BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS BEURRE EMMENTAL FLAMBY	SALADE VERTE POULET FRITES YAOURT ORANGE
SEMAINE DU 06 AU 10/02	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PAMPLEMOUSSE OMELETTE/FROMAGE* RIZ BANANE	TABOULE STEACK HACHE CHOU FLEUR GOUDA MOUSSE CHOCOLAT	RILLETES COLIN SCE CITRON PATES COMTE POMME	MACEDOINE SAUCISSE LENTILLES TOMME SAVOIE SALADE DE FRUITS
SEMAINE DU 27 AU 28/02	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES PATES BOLOGNAISES VACHE QUI RIT COMPOTE	SALADE VERTE BLANQUETTE VEAU CROQUETTE P DE TERRE CHEVRE ORANGE		

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 Chamberrie 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

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.