MENU MARS 2023

SEMAINE DU 02 AU 03/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT			TABOULE MERLU SCE CITRON COURGETTES MIMOLETTE YOP FRAISE	POTAGE BOUDIN BLANC CAROTTES PARISIENNES FAISSELLE/ BISCUITS
SEMAINE DU 06 AU 10/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MACEDOINE OMELETTE/FROMAGE POMME VAPEUR BANANE	CONCOMBRE GOULASH PATES CAMEMBERT FLAN VANILLE	CAROTTES RAPEES JAMBON GRILLE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN QUATRE QUART	FLAMMENKUECHE COLIN SCE NANTUA CHOU FLEUR YAOURT KIWI
SEMAINE DU 13 AU 17/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES LASAGNES BOLOGNAISES POIRE	SALADE VERTE SAUTE PORC JARDINIERE EMMENTAL ORANGE	CELERI REMOULADE HOKI MEUNIERE BLE PETIT TROO CREME CHOCOLAT	RILLETTES STEACK HACHE EPINARDS CHEVRE COMPOTE
SEMAINE DU 20 AU 24/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES CROUSTILLANT FROMAGER HARICOTS VERTS BANANE	PAMPLEMOUSSE COLIN SCE OSEILLE RIZ BRIE POMME	TABOULE FILET POULET CHOU FLEUR YAOURT KIWI	MACEDOINE BOURGUIGNON POMME VAPEUR COMTE SALADE FRUITS
SEMAINE DU 27 AU 31/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE BLE TARTE SAVOYARDE SALADE VERTE POIRE	CONCOMBRE PORC DIABLE PATES TOMME BLANCHE ECLAIR CHOCOLAT	SAUCISSON AIL CABILLAUD SCE CITRON RIZ CREME VANILLE	CREPE EMMENTAL NAVARIN PETITS POIS YAOURT 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 Chambrerie Saint Gemmes

Poisson : MSC

Abattoir Vendomois/Charcuterie/boucherie Juchet Thoré :rouge

Pain : artisan Boulanger de la Commune

Produits Bio :vert

laiterie montoire/ ferme des Erusées Sargé :bleu

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

AOP/IGP/ LR

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.