MENU**AVRIL 2023**

SEMAINE DU 03 AU 07/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TABOULE MERLU SCE CREME HARICOTS VERTS SAINT PAULIN BANANE	RADIS/BEURRE CHILI CON CARNE CHEVRE POMME	RILLETES BLANQUETTE VEAU CAROTTES PARISIENNES FONDANT CHOCOLAT	MACEDOINE SAUCISSE GRATIN DAUPHINOIS KIWI
SEMAINE DU 11 AU 14/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		BETTERAVES COLIN MEUNIERE RIZ CAMEMBERT COMPOTE/LAPIN CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES PATES CARBONNARA LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE NICOISE FILET POULET CHOU FLEUR EMMENTAL 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

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

Poisson :MSC

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.