MENU SEPTEMBRE 2023

SEMAINE DU 04 AU 08/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE PATES BOLOGNAISES MIMOLETTE PRUNES	TABOULE MERLU SCE CITRON CHOU FLEUR YAOURT PECHE	CAROTTES RAPEES BLANQUETTE VEAU PETITS POIS SAINT NECTAIRE GLACE	BETTERAVES SAUCISSE LENTILLES NEUVILLE CREME CHOCOLAT/BISCUIT
SEMAINE DU 11 AU 15/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MELON OMELETTE/FROMAGE CŒUR BLE BANANE	SALADE VERTE MOULES FRITES YAOURT COMPOTE	TOMATE STEACK HACHE CAROTTES PARISIENNES PETIT TROO ECLAIR	CONCOMBRE FILET POULET POELE LEGUMES EMMENTAL RAISIN
SEMAINE DU 18 AU 22/19	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE CARRE SEITAN HARICOTS VERTS PRUNES	RADIS/BEURRE MERLU SCE CREME RIZ TOMME SAVOIE POIRE	CAROTTES RAPEES BOUDIN BLANC PUREE YAOURT KIWI	RILLETES GOULASH COURGETTES CHEVRE GLACE
SEMAINE DU 25 AU 29/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MELON CHILI CON CARNE SAINT PAULIN BANANE	SALADE VERTE SAUTE PORC PATES TOMME BLANCHE POMME	TOMATE VEAU MARENGO CHOU FLEUR CAMEMBERT BEIGNET	SALADE BLE COLIN MEUNIERE EPINARDS FROMAGE BLANC RAISIN

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 poisson :MSC/PECHE RESPONSABLE

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.