MENU**OCTOBRE 2023**

SEMAINE DU 02 AU 06/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE BLE VEAU MARENGO CHOU FLEUR FROMAGE BLANC KIWI	PASTEQUE CARRE SEITAN PETITS POIS CANTAL GLACE	RILLETES MERLU SCE NANTUA RIZ YAOURT POIRE	CONCOMBRE BOUDIN BLANC CAROTTES PARISIENNES BRIE FLAN
SEMAINE DU 09 AU 13/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TOMATE OMELETTE/FROMAGE SEMOULE BANANE	RADIS/BEURRE PORC CHARCUTIERE LENTILLES NEUVILLE COMPOTE/BISCUITS	TABOULE COLIN SCE CITRON CHOU FLEUR PETIT TROO RAISIN	SALADE POMME DE TERRE BOURGUIGNON HARICOTS VERTS MIMOLETTE POMME
	SEMAINE	DU	GOUT	2023
SEMAINE DU 16 AU 20/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CONCOMBRE TZATZIKI POULET SCE SUPREME POELE GOURMANDE SAINT ALBRAY MADELEINE VANILLE	TRIO SALADE SAUMON SCE OSEILLE RIZ PILAF MUNSTER YAOURT MURE	TERRINE CHEF NAVARIN LIGUINES MAROILLES PANNA COTTA	CAROTTES RAIMBOW CASSOULET SAINTE MAURE BRUNOISE ANANAS

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

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.