MENU **DECEMBRE 2023**

SEMAINE DU 04 AU 8/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES OMELLETTE /FROMAGE SEMOULE CLEMENTINE	SALADE VERTE CABILLAUD SCE CREME RIZ PILAF EMMENTAL POIRE	RILLETTE STEACH HACHE POELE LEGUMES YAOURT SALADE DE FRUITS	SALADE NICOISE ROTI DE PORC CAROTTES PARISIENNES CAMEMBERT BANANE
SEMAINE DU 11 AU 15/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CONCOMBRE PATES BOLOGNAISE SAINT NECTAIRE POMME	POTAGE BOURGUIGNON CHOU FLEUR PETIT TROO ECLAIR	COLESLAW MOULES FRITES NEUVILLE MANDARINE	PAMPLEMOUSSE CHOUROUTE BRIE KIWI
SEMAINE DU 18 AU 22/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS DE NOEL
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	RADIS/BEURRE CHILI CON CARNE YAOURT BANANE	SALADE VERTE POULET HARICOT VERTS MIMOLETTE GAUFRE	CAROTTES RAPEES LIMANDE SCE NANTUA CAMPANELLES CHEVRE CLEMENTINE	PETITS FOURS BOUDIN BLANC PERSILLE MILLEFEUILLES P DE T/AIL DES OURS GORGONZOLA BUCHE GLACEE VANILLE/CARAMEL

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 Poisson MSC

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.