MENU**JANVIER 2024****BONNE ANNÉE 2024**

SEMAINE DU 08 AU 12/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES OMELETTE/FROMAGE HARICOTS VERTS GALETTE DES ROIS	RILLETES COLIN MEUNIERE RIZ MIMOLETTE CLEMENTINES	TABOULE VEAU MARENGO CAROTTES PARISIENNES PETIT TROO BANANE	PAMPLEMOUSSE TARTIFLETTE SALADE VERTE POIRE
SEMAINE DU 15 AU 19/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE NICOISE CARRE SEITAN COURGETTES YAOURT COMPOTE	POTAGE MERLU SCE CREME CHOU FLEUR EMMENTAL ORANGE	CAROTTES RAPEES PATES CARBONNARA LIEGEOIS CHOCOLAT	CREPE FROMAGE BOURGUIGNON POELE LEGUMES POMME
SEMAINE DU 22 AU 26/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE EBLY TARTE SAVOYARDE SALADE VERTE POIRE	CELERI REMOULADE NAVARIN SEMOULE SAINT NECTAIRE BANANE	ŒUF DUR/MAYONNAISE STEACK HACHE PETITS POIS YAOURT KIWI	SAUCISSON AIL MOULES FRITES CHEVRE CLEMENTINES
SEMAINE DU 29 AU 30/01	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES PATES BOLOGNAISES CANTAL POMME	PATE FOIE FILET POULET CHOU FLEUR BRIQUE BREBIS DONUT		

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 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.