MENU MARS 2024

Cuisinier en formation : menu allégé et vaisselle à usage unique compostable à Lunay

SEMAINE DU 11 AU 15/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE VERTE BOULETTE BŒUF PATES MIMOLETTE MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES CARRE SEITAN HARICOTS VERTS VACHE QUI RIT FLAN NAPPE CARAMEL	MACEDOINE COLIN MEUNIERE TRIO RIZ/BOULGOUR /QUINOA YAOURT A BOIRE COMPOTE	TABOULE POULET POELE LEGUMES CHEVRE ORANGE
SEMAINE DU 18 AU 22/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CREPE FROMAGE SAUMON SCE OSEILLE CHOU FLEUR FONDANT VANILLE	CAROTTES RAPEES CHEESEBURGER FRITES POMME	CELERI REMOULADE SAUCISSE LENTILLES CAMEMBERT BEIGNET CHOCOLAT	ŒUF MAYONNAISE BLANQUETTE VEAU RIZ FROMAGE BLANC KIWI
SEMAINE DU 25 AU 29/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE VERTE OMELETTE/FROMAGE BLE ORANGE	RILLETES BOURGUIGNON POMMES VAPEURS CANTAL POIRE	SALADE BLE LIEU SCE DIEPPOISE CAROTTES PARISIENNES SAINT NECTAIRE SALADE FRUITS	PAMPLEMOUSSE JAMBON GRILLE PETITS POIS YAOURT COMPOTE/BISCUITS

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 Chambrierie 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

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.