MENU **AVRIL 2024**

SEMAINE DU 02 AU 05/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		PATE FOIE MERLU SCE CITRON RIZ MYRTIS MADELEINE	CAROTTES RAPEES SAUTE POULET SPAGHETTIS TOMME BLANCHE BANANE	SALADE POMME DE TERRE VEAU MARENGO CHOU FLEUR FROMAGE BLANC KIWI
SEMAINE DU 08 AU 12/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES CARRE SEITAN SALADE VERTE CHEVRE COMPOTE	CELERI REMOULADE NAVARIN SEMOULE EMMENTAL POMME	SALADE NICOISE BOULBOEUF CAROTTES PARISIENNES SAINT NECTAIRE SALADE FRUITS	RADIS/BEURRE CASSOULET COCOS TOMATES NEUVILLE ORANGE
SEMAINE DU 15 AU 19/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES PATES BOLOGNAISES YAOURT KIWI	PASTEQUE EMINCE BŒUF YAKITORI POELE LEGUMES PETIT TROO GLACE	SALADE PEPINETTE MERLU SCE OSEILLE COURGETTES CANTAL BANANE	SALADE VERTE POULET FRITES SAINT PAULIN COMPOTE

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

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.