

MENU MAI 2024

SEMAINE DU 06 AU 07/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES CORDON BLEU HARICOTS VERTS MADELEINE/NUTELLA	SALADE VERTE MERLU SCE CREME POMMES VAPEURS YAOURT FRAISES		
SEMAINE DU 13 AU 17/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES CHILI CON CARNE EMMENTAL BANANE	PASTEQUE EMINCE BŒUF ECHALOTE PATES SAINT NECTAIRE GLACE	TABOULE COLIN MEUNIERE/CITRON CHOU FLEUR FROMAGE BLANC KIWI	PATE FOIE SAUCISSE LENTILLES PETIT TROO SALADE FRUITS
SEMAINE DU 21 AU 24/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		RADIS/BEURRE LIEU SCE NANTUA CAROTTES PARISIENNES CHEVRE ECLAIR CHOCOLAT	CONCOMBRE ROSBEEF FRITES NEUVILLE POMME	PIEMONTAISE POULET PETITS POIS YAOURT COMPOTE
SEMAINE DU 27 AU 31/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE DHAL CORAIL RIZ FROMAGE BLANC FRAISES	RILLETES MERLU SCE OSEILLE COURGETTES MORBIER BANANE	CAROTTES RAPEES ROTI PORC HARICOTS BEURRE CANTAL QUATRE QUART	TOMATE STEACK HACHE PUREE MIMOLETTE ABRICOTS

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 * fourni par La souris gourmande Lunay

AOP/IGP

Poisson MSC

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.