

MENU JUIN / JUILLET 2024

SEMAINE DU 03 AU 07/06	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	RADIS/BEURRE CHEESEBURGER FRITES ABRICOTS	MELON CARRE BOULGOUR CHOU FLEUR YAOURT FRAISES	CONCOMBRE COLIN SCE HOLLANDAISE RIZ EMMENTAL BANANE	TOMATE BŒUF YAKITORI CAROTTES CAMEMBERT CHAUSSON POMMES
SEMAINE DU 10 AU 14/06	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE OMELETTE/FROMAGE BLE YAOURT KIWI	CAROTTES RAPEES LIEU SCE OSEILLE COURGETTES COMTE CREME VANILLE/BISCUITS	FLAMMEKUECHE BOULETTE BŒUF PATES PETIT TROO GLACE	MELON POULET PETITS POIS SAINT PAULIN ABRICOTS
SEMAINE DU 17 AU 21/06	LUNDI	MARDI	JEUDI CUISINIER EN FORMATION	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TOMATE MERLU SCE NANTUA SEMOULE FROMAGE BLANC FRAISES	SALADE VERTE CHILI CON CARNE NEUVILLE NECTARINE	PASTEQUE CORDON BLEU HARICOTS VERT COMPOTE/BISCUITS	CONCOMBRE EMINCE BŒUF ECHALOTE POMMES WEDGES CHEVRE DONUT
SEMAINE DU 24 AU 28/06	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FROID
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TABOULE VEAU MARENGO CHOU FLEUR YAOURT FRAISES	RILLETTES COLIN MEUNIÈRE COLE LEGUMES MIMOLETTE PECHE	CAROTTES RAPEES DHAL CORAIL RIZ MOUSSE CHOCOLAT	PASTEQUE JAMBON BLANC CHIPS EMMENTAL GLACE
SEMAINE DU 01 AU 05/07	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	RADIS/BEURRE PATES BOLOGNAISES SAINT NECTAIRE ABRICOTS	MELON MOULES FRITES PETIT TROO CERISES	TOMATE ROSBEEF PETITS POIS CANTAL RIZ AU LAIT	PASTEQUE ROTI PORC FROID SALADE VERTE FROMAGE BLANC GAUFRE

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.