

# MENU    **SEPTEMBRE 2024**

SEMAINE DU 02 AU 06/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE CARRE SEITAN HARICOTS VERTS PRUNES	TABOULE MERLU SCE CITRON CHOU FLEUR COMTE* GLACE	CAROTTES RAPEES EMINCE BŒUF YAKITORI PETITS POIS SAINT NECTAIRE* GAUFRE	CONCOMBRE SAUCISSE LENTILLES NEUVILLE BANANE*
SEMAINE DU 09 AU 13/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	MELON* PATES BOLOGNAISES BRIE* NECTARINE*	RADIS/BEURRE SAUTE PORC CAROTTES PARISIENNES GRUYERE* ECLAIR CHOCOLAT	TOMATE COLIN MEUNIERE RIZ TOMME CATALANE* RAISIN	SALADE POMME DE TERRE BOURGUIGNON COURGETTES YAOURT* KIWI
SEMAINE DU 16 AU 20/09	LUNDI	MARDI	JEUDI CUISINIER EN FORMATION	VENDREDI CUISINIER EN FORMATION
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE VERTE OMELETTE BLE BABYBEL* BANANE	SALADE NICOISE BOULETTE BŒUF POELE LEGUMES PETIT TROO POMME	PASTEQUE CORDON BLEU HARICOTS VERTS COMPOTE/BISCUITS	BETTERAVES JAMBON BLANC CHIPS VACHE QUI RIT* GLACE
SEMAINE DU 23 AU 27/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TOMATE DAHLCORAIL RIZ MOUSSE CHOCOLAT	MELON BŒUF ECHALOTE CHOU FLEUR EMMENTAL* DONUT	SALADE PEPINETTE SAUMON OSEILLE EPINARDS CHEVRE POIRE	CONCOMBRE POULET FRITES CHEDDAR* RAISIN
SEMAINE DU 30/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE PATES CARBONNARA YAOURT* KIWI			

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

**l'astérisque \* renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles**

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.