

MENU DECEMBRE 2024

SEMAINE DU 02 AU 06/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE NICOISE OMELETTE POELE LEGUMES YAOURT KIWI	SALADE VERTE STEACK HACHE FRITES EMMENTAL* MANDARINE	BETTERAVES LIEU SCE CITRON CAROTTES PARISIENNES TOMME CATALANE* BEIGNET	RILLETES COUSCOUS/ LEGUMES CHEVRE ORANGE*
SEMAINE DU 09 AU 13/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES DAHL CORAIL RIZ MOUSSE CHOCOLAT	CELERI REMOULADE PATES CARBONNARA POMME	SALADE EBLY FILET POULET COURGETTES SAINT NECTAIRE* POIRE	CREPE FROMAGE BOURGUIGNON CHOU FLEUR CLEMENTINES
SEMAINE DU 16 AU 20/12	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS DE NOEL
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TABOULE CROUSTILLANT FROMAGER SALADE VERTE BANANE	POTAGE BŒUF YAKITORI HARICOTS VERTS NEUVILLE MANDARINE	MACEDOINE BOUDIN BLANC POMMES SAVIESANNE YAOURT* COMPOTE	TERRINE DU CHASSEUR SAUMON SCE OSEILLE SPAETZLE TOMME BREBIS TRUFFE BRIOCHE NOEL

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

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.

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

