

MENU **FEVRIER 2025**

SEMAINE DU 03 AU 07/02	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PAMPLEMOUSSE PATES BOLOGNAISES YAOURT* POMME	POTAGE MERLU SCE CITRON COURGETTES SAINT NECTAIRE* CLEMENTINES	MACEDOINE POULET HARICOTS VERTS PETIT TROO CREPE/NUTELLA	RILLETES BOUDIN BLANC PUREE FROMAGE BLANC* KIWI
SEMAINE DU 24 AU 28/02	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES TARTE SAVOYARDE SALADE VERTE BANANE*	TABOULE PORC A LA DIABLE CHOU FLEUR EMMENTAL* POIRE	CAROTTES RAPEES* LIEU SCE CREME RIZ CHEVRE ORANGE*	CELERI REMOULADE BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEURS YAOURT* 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

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