

MENU JUIN /JUILLET 2025

SEMAINE DU 02 AU 06/06	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE* MERLU SCE CITRON RIZ CANTAL* COMPOTE	PATE FOIE SAUCISSE LENTILLES FROMAGE BLANC* FRAISES	CONCOMBRE OMELETTE CHOU FLEUR PETIT TROO ECLAIR CHOCOLAT	TABOULE BLANQUETTE VEAU CAROTTES CHEVRE* ABRICOTS
SEMAINE DU 10 AU 13/06	LUNDI	MARDI*	JEUDI*	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		TOMATE BŒUF YAKITORI POTATOES SAINT NECTAIRE* CERISES	SALADE VERTE CURRY PORC HARICOTS VERTS TOMME CATALANE* GAUFRE	MELON LIEU SCE NANTUA RIZ EMMENTAL* GLACE
SEMAINE DU 16 AU 20/06	LUNDI*	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CONCOMBRE JAMBON GRILLE SEMOULE CAMEMBERT ABRICOTS	BETTERAVES CHILI SIN CARNE FROMAGE BLANC* FRAISES	SALADE BLE COLIN MEUNIERE COURGETTES MUNSTER* COMPOTE	PASTEQUE* ROSBEEF POELE LEGUMES YAOURT* CERISES*
SEMAINE DU 23 AU 27/06	LUNDI	MARDI	JEUDI*	VENDREDI repas froid FETE ECOLE MAZANGE
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES* PASTITSIO CREME DESSERT BANANE*	MELON* VEAU MARENGO PETITS POIS YAOURT* PECHE	SALADE POMME DE TERRE POULET TANDOORI CHOU FLEUR NEUVILLE CERISES*	PASTEQUE* SANDWICH JAMBON/ CHEDDAR CHIPS GLACE
SEMAINE DU 30/06 AU 04/07	LUNDI	MARDI*	JEUDI	VENDREDI repas froid
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	RADIS/BEURRE PATES CARBONNARA CERISES*	MELON* CHEESEBURGER FRITES NECTARINE*	TABOULE COLIN SCE CITRON HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC* FRAISES*	PASTEQUE* ROTI DINDE FROID SALADE VERTE MIMOLETTE DONUT

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

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.

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