

MENU **DECEMBRE 2025**

| SEMAINE DU 01 AU 05/12 | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|---|
| ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT | MACEDOINE CHEESEBURGER FRITES POMME* | CELERI REMOULADE MERLU SCE CREME CAROTTES PETIT TROO ECLAIR CHOCOLAT | PAMPLEMOUSSE* CARRE SEITAN HARICOTS VERTS MUNSTER* CREME DESSERT/BISCUIT | POTAGE SAUCISSE PETITS POIS YAOURT* KIWI* |
| SEMAINE DU 08 AU 12/12 | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
| ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT | SALADE VERTE PATES ALL ARR'ABIATA FROMAGE BLANC* POMME CUITE CASSIS | CAROTTES RAPEES* LIEU SCE AGRUMES RIZ NEUVILLE BANANE* | SALADE BLE STEACK HACHE HARICOTS BEURRE EMMENTAL* CLEMENTINE* | PATE FOIE COUSCOUS/ LEGUMES SAINT NECTAIRE* POIRE* |
| SEMAINE DU 15 AU 19/12 | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI REPAS DE NOEL |
| ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT | BETTERAVES SOFRITO AUX LENTILLES FOURME AMBERT* COMPOTE | TABOULE CARBONNADE BŒUF POELE LEGUMES MIMOLETTE POMME* | CREPE FROMAGE BOUDIN BLANC CHOU FLEUR ORANGE* | PATE RICHELIEU SAUMON SCE BEURRE BLANC POMME MAXIME SAINT MAURE* SAPIN 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 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

