

MENU **OCTOBRE 2025**

SEMAINE DU 02 AU 03/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT			PAMPLEMOUSSE/MELON MERLU SCE NANTUA COURGETTES EMMENTAL* DONUT	PIEMONTAISE POULET CAROTTES BRIE* POMME*
SEMAINE DU 06 AU 10/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	BETTERAVES TORTELLINI NAPOLITAINE SALADE VERTE POIRE*	CELERI REMOULADE COLIN MEUNIERE CHOU FLEUR CHEVRE* BANANE*	TABOULE POULET HARICOTS VERTS PETIT TROO COMPOTE	MACEDOINE BLANQUETTE VEAU RIZ SAINT NECTAIRE* RAISIN*
SEMAINE DU 13 AU 17/10 SEMAINE DU GOUT	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CONCOMBRE TZATZIKI BŒUF SICHUANAISE POMME FOUR ROMARIN MUNSTER* SALADE EXOTIQUE	BRETZEL EMMENTAL DORADE SCE CRUSTACES FONDUE POIREAUX CREME CONFIT POIRE VANILLE	CAROTTE RAINBOW* CURRY POULET TOBAGO SPAETZLE OSSAU IRATY* POMME CUITE AU CASSIS	SALADE AVOCAT CASSOULET TOULOUSAIN CHEESECAKE CREMEUX CITRON

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

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