

# MENU FEBVRIER 2026

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
BETTERAVES NAVARIN SEMOULE CAMEMBERT* CREPE/CHANTILLY	SALADE BLE SAUMON SCE NANTUA POELE LEGUMES FROMAGE BLANC* BANANE*	CAROTTES RAPEES* SOFRITO AUX LENTILLES POMME*	PATE FOIE BOUDIN BLANC FRITES CHEVRE KIWI*
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12 Cuisinier en formation	VENDREDI 13
SALADE VERTE CARRE SEITAN HARICOTS VERTS SAINT NECTAIRE* DONUT CHOCOLAT	CELERI REMOULADE COLIN SCE CITRON RIZ EMMENTAL* BANANE*	PAMPLEMOUSSE CORDON BLEU PATES YAOURT* COMPOTE	POTAGE FILET POULET POMME SALARDAISE FOURME D'AMBERT* MANDARINE*

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

