

## MENU MAI 2023

SEMAINE DU 02 AU 05/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		PATE FOIE SAUCISSE HARICOTS LINGOTS TOMME BLANCHE GLACE	RADIS/BEURRE MERLU SCE CITRON RIZ YAOURT FRAISES	CONCOMBRE STEACK HACHE FRITES SAINT NECTAIRE DONUT'S
SEMAINE DU 09 AU 12/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		SALADE NICOISE COLIN MEUNIERE HARICOTS VERTS MIMOLETTE BANANE	CAROTTES RAPEES BLANQUETTE VEAU POMME VAPEUR CAMEMBERT KIWI	MACEDOINE FILET POULET PATES GOUDA YAOURT
SEMAINE DU 15 AU 16/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE VERTE JAMBON GRILLE PETITS POIS FROMAGE BLANC FRAISES	CONCOMBRE NAVARIN SEMOULE ENTRAMMES ORANGE		
SEMAINE DU 22 AU 26/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	RADIS/BEURRE LASAGNES BOLOGNAISES FRAISES	CAROTTES RAPEES PORC A LA DIABLE LENTILLES CHEVRE QUATRE QUART	TABOULE COLIN SCE OSEILLE CHOU FLEUR COMTE ABRICOTS	TOMATE CARBONNADE BŒUF JARDINIÈRE YAOURT KIWI
SEMAINE DU 30/05	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		BETTERAVES CORDON BLEU HARICOTS VERTS CREME CHOCOLAT/BISCUIT		

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 \* fourni par La souris gourmande Lunay

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.