

## MENU OCTOBRE 2024

SEMAINE DU 01 AU 04/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		TOMATE MERLU SCE CITRON RIZ NEUVILLE NOVLY	TABOULE CROUSTILLANT FROMAGER SALADE VERTE BANANE*	CAROTTES RAPEES CASSOULET TOMME CATALANE* POMME
SEMAINE DU 07 AU 11/10	LUNDI	MARDI	CUISINIER EN FORMATION JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	RADIS/BEURRE OMELETTE POMMES PERSILLEES COMTE* RAISIN	SALADE NICOISE BOURGUIGNON POELE LEGUMES YAOURT* SALADE FRUITS	BETTERAVES CORDON BLEU HARICOTS VERTS COMPOTE/BISCUITS	MACEDOINE COLIN SCE CREME COURGETTES SAINT NECTAIRE* GAUFRE
SEMAINE DU 14 AU 18/10	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU GOUT				
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	FEUILLETE 2 FROMAGES POULET AIL/CITRON DUO CAROTTES ANANAS	CONCOMBRE MENTHE SAUMON SCE HOLLANDAISE RIZ 3 SAVEURS MAROILLES* POIRE COMICE	ŒUF MIMOSA BOUCHEE QUINOA/POIS MITONNE LEGUMES CREME BRULEE	SALADE AVOCAT TARTIFLETTE MACHE POMME CUITE COULIS FRUITS ROUGES

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 Chambrierie 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

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