

MENU **AVRIL 2025**

SEMAINE DU 01 AU 04/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		BETTERAVES CHEESEBURGER FRITES POMME	PAMPLEMOUSSE CHILI SIN CARNE YAOURT* KIWI	TABOULE MERLU SCE CREME CAROTTES GRUYERE* FONDANT VANILLE/BISCUITS
SEMAINE DU 22 AU 25/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT		CONCOMBRE PATES CARBONNARA COMPOTE/ LAPIN CHOCOLAT	RADIS/BEURRE COLIN MEUNIERE RIZ EMMENTAL* ORANGE*	RILLETES POULET CHOU FLEUR PETIT TROO ECLAIR CHOCOLAT
SEMAINE DU 28 AU 29/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES* PASTITSIO CREME DESSERT BANANE*	SALADE BLE BŒUF YAKITORI HARICOTS VERTS YAOURT* FRAISES*		

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