

MENU SEPTEMBRE 2025

SEMAINE DU 01 AU 05/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PASTEQUE* SOFRITO AUX LENTILLES YAOURT* PECHE*	RADIS/BEURRE MERLU SCE CITRON POELE LEGUMES CANTAL* BANANE*	MELON* BLANQUETTE VEAU RIZ SAINT NECTAIRE* PRUNES*	CAROTTES RAPEES* POULET TANDOORI CHOU FLEUR CAMEMBERT GAUFRE
SEMAINE DU 08 AU 12/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	TOMATE CARRE SEITAN HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC* COMPOTE/BISCUITS	PASTEQUE* BŒUF YAKITORI SEMOULE EMMENTAL* GLACE	BETTERAVES LIEU SCE NANTUA COURGETTES PETIT TROO ECLAIR CHOCOLAT	CONCOMBRE SAUCISSE PUREE YAOURT* SALADE FRUITS
SEMAINE DU 15 AU 19/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	SALADE VERTE CHILI SIN CARNE TOMME CATALANE* PRUNES	CREPE FROMAGE COLIN SCE NORMANDE CAROTTES LIEGEOIS CHOCOLAT	MELON* PATES CARBONNARA POIRE*	CELERI REMOULADE VEAU MARENGO PETITS POIS CHEVRE* POMME*
SEMAINE DU 22 AU 26/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	CAROTTES RAPEES* BOULETTE ORGE MIEL RIZ YAOURT* PECHE*	TOMATE SAUTE PORC POELE LEGUMES SAINT NECTAIRE* MOUSSE CHOCOLAT/BISCUIT	PASTEQUE* MOULES FRITES PETIT TROO RAISIN*	TABOULE POULET HARICOTS VERTS CANTAL* BANANE*
SEMAINE DU 29 AU 30/09	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE VIANDE/POISSON LEGUMES/FECULENTS PRODUITS LAITIERS DESSERT	PAMPLEMOUSSE* DAHL CORAIL RIZ FROMAGE BLANC* SALADE FRUITS	CONCOMBRE VEAU MARENGO SEMOULE TOMME CATALANE* POIRE*		

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

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