











MENU AVRIL 2026

<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI 02/04</u> TABOULE JAMBON GRILL POELE LEGUMES CHEVRE BANANE* 	<u>VENDREDI 03/04</u> CELERI REMOULADE POULET FRITES EMMENTAL*  POMME* 
<u>LUNDI</u>	<u>MARDI 07/04</u> BETTERAVES MERLAN SCE CITRON RIZ FROMAGE BLANC*  COMPOTE/LAPIN CHOCOLAT	<u>JEUDI 09/04</u> MACEDOINE SAUTE PORC HARICOTS VERTS FLAN VANILLE DONUT	<u>VENDREDI 10/04</u> CAROTTES RAPEES*  BOURGUIGNON POMMES VAPEURS SAINT NECTAIRE*  MOUSSE CHOCOLAT
<u>LUNDI 27/04</u> RADIS/BEURRE MERLU SCE NANTUA RIZ FOURME D'AMBERT*  FLAN CHOCOLAT	<u>MARDI 28/04</u> SALADE VERTE SAUCISSE LENTILLES FROMAGE BLANC*  KIWI* 	<u>JEUDI 30/04</u> TABOULE VEAU MARENGO CHOU FLEUR TOMME CATALANE*  BANANE* 	<u>VENDREDI</u>

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 Chambrerie 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

