

MENU MAI 2026

<u>LUNDI 04</u> CONCOMBRE GRATIN DE LA MER RIZ PONT L'ÉVÊQUE* POMME*	<u>MARDI 05</u> PIEMONTAISE VEAU MARENGO HARICOTS VERTS FLAN VANILLE KIWI*	<u>JEUDI 07</u> TOMATE* POULET FRITES FROMAGE BLANC* FRAISES	<u>VENDREDI</u>
<u>LUNDI 11</u> CAROTTES RAPEES* BŒUF SICHUANAISE CHOU FLEUR YAOURT* MILLE FEUILLE	<u>MARDI 12</u> TOMATE* PORC A LA DIABLE PATES SAINT NECTAIRE* GLACE	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<u>LUNDI 18</u> SALADE VERTE CHILI SIN CARNE EMMENTAL* CERISES	<u>MARDI 19</u> RADIS/BEURRE LIEU SCE CREME COURGETTES MIMOLETTE BROWNIE	<u>JEUDI 21</u> BETTERAVES CORDON BLEU PATES GLACE	<u>VENDREDI 22</u> SALADE NICOISE VEAU MARENGO CAROTTES FROMAGE BLANC* FRAISES*
<u>LUNDI</u>	<u>MARDI 26</u> CONCOMBRE* COLOMBO PORC RIZ CAMEMBERT* BANANE*	<u>JEUDI 28</u> SALADE BLE MERLU SCE NANTUA CHOU FLEUR TOMME CATALANNE* CERISES	<u>VENDREDI 29</u> TOMATE* ROSBEEF POMMES VAPEURS CHEVRE ABRICOTS*

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 Chamberrie 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**



