

MENU JUIN 2026

<u>LUNDI 01</u> PASTEQUE* SOFRITO LENTILLES EMMENTAL* GLACE	<u>MARDI 02</u> PATE FOIE SAUCISSE PUREE FROMAGE BLANC* FRAISES*	<u>JEUDI 04</u> TABOULE MERLU AGRUMES COURGETTES SAINT NECTAIRE* COMPOTE	<u>VENDREDI 05</u> MELON* POULET HARICOTS VERTS PETIT TROO ABRICOTS*
<u>LUNDI 08</u> SALADE VERTE PATES CARBONNARA CERISES*	<u>MARDI 09</u> TOMATE* COLIN CREME RIZ YAOURT* BANANE*	<u>JEUDI 11</u> PASTEQUE* ROTI BŒUF FROID CAROTTES MUNSTER* DONUT	<u>VENDREDI 12</u> CONCOMBRE* CARRE SEITAN CHOU FLEUR FROMAGE BLANC* FRAISES*
<u>LUNDI 15</u> RADIS* CHILI SIN CARNE MAROILLES* ABRICOTS*	<u>MARDI 16</u> MELON* JAMBON FROID POELE LEGUMES CAMEMBERT* NECTARINE*	<u>JEUDI 18</u> PASTEQUE* ROTI DINDE FROID PETITS POIS YAOURT* FRAISES*	<u>VENDREDI 19</u> CERVELAS CHEESEBURGER FRITES GLACE
<u>LUNDI 22</u> MELON* PATES BOLOGNAISES CERISES*	<u>MARDI 23</u> PASTEQUE* SAUMON NANTUA RIZ EMMENTAL* ABRICOTS*	<u>JEUDI 24</u> TABOULE ROTI PORC FROID HARICOTS VERTS YAOURT* NECTARINE*	<u>VENDREDI 25</u> PIEMONTAISE ROTI BOEUF FROID CHOU FLEUR SAINT NECTAIRE* GLACE

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



