

## MENU OCTOBRE 2026

| <u>LUNDI</u>                                                                      | <u>MARDI</u>                                                                      | <u>JEUDI 01</u>                                                                     | <u>VENDREDI 02</u>                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |                                                                                   | RADIS/BEURRE<br>VEAU MARENGO<br>POELEE<br>CHEVRE<br>BEIGNET CHOCOLAT                | SALADE BLE<br>POULET<br>CAROTTES<br>YAOURT<br>KIWI                                  |
| <u>LUNDI 05</u>                                                                   | <u>MARDI 06</u>                                                                   | <u>JEUDI 08</u>                                                                     | <u>VENDREDI 09</u>                                                                  |
| MACEDOINE<br>CORDON BLEU<br>SALADE VERTE<br>BANANE                                | BETTERAVES<br>BŒUF SICHUANAISE<br>PATES<br>FROMAGE BLANC<br>COMPOTE               | TABOULE<br>MERLU AGRUMES<br>HARICOTS VERTS<br>PETIT TROO<br>ORANGE                  | CERVELAS<br>SAUCISSE<br>POMME VAPEUR<br>SAINT NECTAIRE<br>POMME                     |
| <u>LUNDI 12 CHINE</u>                                                             | <u>MARDI 13 ITALIE</u>                                                            | <u>JEUDI 15 ETATS UNIS</u>                                                          | <u>VENDREDI 16 FRANCE MEDIEVALE</u>                                                 |
|  |  |  |  |
| GYOZA POULET<br>PORC CARAMEL<br>POELE WOK<br>TARTE COCO                           | PIZZA<br>SAUMON ASC ITALIENNE<br>CONCHIGLIE RIGATE<br>PANNA COTTA                 | SALADE CESAR<br>POULET CAJUN<br>OIGNON RING<br>COOKIE                               | SALADE PAYSANNE<br>BOEUF CAMELINE<br>PUREE CELERI<br>FROMENTEE                      |

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.