MENU NOVEMBRE 2026

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
SALADE VERTE SOFRITO LENTILLES POMME	BETTERAVES MERLU AGRUMES RIZ EMMENTAL ORANGE	TERRINE DU CHEF POULET POELEE LEGUMES FROMAGE BLANC KIWI	CAROTTES RAPEES ROTI PORC HARICOTS VERTS PETIT TROO BEIGNET CHOCOLAT
LUNDI 09	**MARDI 10**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
CELERI REMOULADE PATES BOLOGNAISES MANDARINE	SALADE NICOISE BŒUF SICHUANAISE CAROTTES NEUVILLE POIRE	CREPE FROMAGE SAUTE POULET CHOU FLEUR LIEGEOIS	PAMPLEMOUSSE SAUMON OSEILLE RIZ TOMME SAVOIE BANANE
LUNDI 16	**MARDI 17**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
MACEDOINE PALET MOZZARELLA HARICOTS VERTS COMPOTE/BISCUITS	SALADE BLE VEAU MARENGO PETITS POIS CHEVRE GAUFRE	CAROTTES RAPEES COLIN CITRON RIZ MUNSTER MANDARINE	PATE FOIE BOUDIN BLANC PUREE YAOURT SALADE FRUITS
LUNDI 23	**MARDI 24**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
SALADE VERTE CARRE SEITAN POELE LEGUMES ORANGE	CELERI REMOULADE LIEU NANTUA POMMES PERSILLEES EMMENTAL POMME	BETTERAVES NAVARIN SEMOULE FROMAGE BLANC KIWI	POTAGE POULET CHOU FLEUR CAMEMBERT POIRE
LUNDI 30			
PAMPLEMOUSSE OMELETTE/FROMAGE POMME DE TERRE MANDARINE			

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