

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

LUNDI	Salade de pâtes bio* (jambon ou tomate séchée) Poulet Haricots verts Cantal AOP ou Munster AOP Yaourt bio aux fruits rouges
MARDI	Soupe au vermicelle Quiche de légumes bio Salade verte bio Petit Trôo* Pomme bio / Clémentine Bio / Kiwi Bio
JEUDI	Carotte râpée bio ou céleri râpée bio Sauté de bœuf Pomme de terre grenaille bio Saint Nectaire AOP Galette
 VENDREDI	Saucisson sec ou saucisson à l'ail Poisson frais (selon arrivage) Riz Crème vanille au lait bio*

Viande : origine France

Menu sous réserve de modification

AOP (Appellation d'origine Protégée) / IGP (Indication Géographique Protégée)

*Producteurs locaux

Producteur BIO		Producteur non bio	
Luc SAILLARD Les vergers du Bel Air 41800 Couture sur Loir	Pommes Compote	Corentin DESLIS O Délice fermiers 37110 Monthodon	Œufs
Julie de Feraudy (J) Les Jardins de la Rive 42 avenue de Gaulle 41800 Montoire sur le Loir	Légumes	Laiterie de Montoire 52 rue Denis Papin 41800 Montoire sur le Loir	Fromage blanc Petit Trôo Crème Lait
Émilie GUILLON La ferme d'Alberte 41800 Les Essarts	Plaques à lasagnes fraîches Pâtes sèches (entrées)		
Sandra REZEAU La ferme de la Grue 41800 St Martin des Bois	Yaourt Lait Fromage (plats)		
La Ferme du Chat Blanc 7 rue du Bas des Cerfs 41500 Masves	Pâtes sèches (plats) Légumes secs Farine		

Les légumes bio servis à la cantine proviennent d'exploitations installées en Région Centre-Val de Loire