

Semaine du 05 au 09 février 2024

| | |
|------------------------------|--|
| LUNDI | Salade de pâtes bio* Saumon Épinards Saint Nectaire AOP Crème praliné |
| MARDI | Salade verte Tartiflette Pomme bio* / kiwi bio / banane / clémentine Madeleine aux agrumes |
| JEUDI | Soupe au vermicelle Omelette Poêlée de légumes, quinoa et lentilles corail Ossau Iraty Yaourt bio* à la cerise |
| VENDREDI (Chine) | Nem au porc ou au légumes Canard laqué Riz cantonais Boules coco ou litchis au sirop |

*Producteurs locaux

Menu sous réserve de modification

| 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