

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

LUNDI	Carotte râpée bio / Céleri rémoulade bio Noix de jambon de porc mariné Frites Tomme Catalane AOP Pomme bio / Banane bio
MARDI	Salade de pomme de terre bio Quiche aux légumes bio Salade verte bio Camembert Brownies
JEUDI	Sardine ou maquereau Pâtes bio Bolognaise Fromage blanc* aux fruits
 VENDREDI	Mousse de canard Sauté d'agneau Garniture tourangelle (Flageolets/haricots verts) Crème au chocolat

AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Menu sous réserve de modifications

*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