

## Semaine du 02 au 05 avril 2024

<b>MARDI</b>	Rillettes Cuisse de poulet Blé Crème* vanille
<b>JEUDI</b>	Salade de riz Sauté de bœuf Carotte sautée Petit Trôo* Yaourt bio* à la fraise ou à l'abricot
<b> VENDREDI</b>	Salade verte bio* Poisson pané Torti Saint Nectaire (AOP) Tartelette aux pommes bio ou au kiwi

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