

Semaine du 08 au 12 Avril 2024

LUNDI	Betterave rouge Couscous (Poulet bio de Loué IGP, merguez, légumes, semoule) Tomme Catalane (AOP) Compote de pomme bio*
MARDI (Scandinavie)	Salade de crevettes et saumon fumé (Norvège) Canard à la finlandaise (Filande) Brunede Kartofler (Pommes de terre caramélisées) (Danemark) Appenkaka vanilsas (Gâteau aux pommes sauce vanille) (Suède)
JEUDI	Salade de pâtes bio (emmental ou jambon) Poisson frais (selon arrivage) Gratin de chou fleur ou brocolis Fromage blanc* Pomme bio* / banane / kiwi
 VENDREDI	Cake au fromage de chèvre ou aux olives Blanquette de légumes Riz Petit Trôo* Crème spéculoos au lait bio*

Menu sous réserve de modifications

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