


# Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

<b>LUNDI</b>	<p>Salade de tomate bio ou carotte râpée bio</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Riz</p> <p>Beaufort (AOP)</p> <p>Compote bio</p>
 <p><b>MARDI</b> (Grèce)</p>	<p>Tzatziki</p> <p>Moussaka</p> <p>Yaourt à la grecque bio (vanille ou citron)</p> <p>Petits fours au miel et Kourabiethes</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Salade de carotte et lentilles corail bio ou salade verte bio</p> <p>Pâtes mexicaines (pâtes bio et légumes bio)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme bio / Poire bio / Banane bio</p>
<b> VENDREDI</b>	<p>Pâté de campagne ou rillettes de sardines</p> <p>Filet de lieu noir</p> <p>Gratin de courgette bio</p> <p>Crème au chocolat</p>

\*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	Farine Pâtes sèches (plats) Légumes secs		

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