

Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

LUNDI	<p>Betterave rouge bio* (J) ou tomate bio Sauté de veau (Label Rouge, IGP) Blé Saint Nectaire (AOP) Poire bio* ou pomme bio*</p>
MARDI	<p>Salade de pâtes bio* Poisson pané Petits pois / carottes Petit Trôo* Crème* à la vanille</p>
JEUDI	<p>Salade pommes de terre (tomate œuf dur ou carotte œuf dur) Quiche aux légumes bio Salade verte bio Yaourt bio* aux myrtilles</p>
VENDREDI	<p>Macédoine de légumes ou salade cœur de palmier maïs Haut de cuisse de poulet Riz Cantal (AOP) Tartelette poire 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 Poires 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