

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	Rillettes de poulet Escalope de dinde Haricots verts Saint Nectaire (AOP) Riz au lait*
MARDI	Salade de tomate bio (œuf dur* maïs ou olive maïs) Couscous de légumes bio Semoule Ossau Iraty (AOP) Raisin bio /pomme bio
JEUDI	Salade verte bio ou carotte râpée bio Chipolatas Frites bio Fromage blanc* Tarte amandine aux poires bio
 VENDREDI	Concombre bio à la crème Poisson frais (selon arrivage) Gratin de potimarron bio Crème Praliné au lait bio*

*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	Pâtes sèches (plats) Légumes secs Farine		

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