

Semaine du 18 au 22 décembre 2023

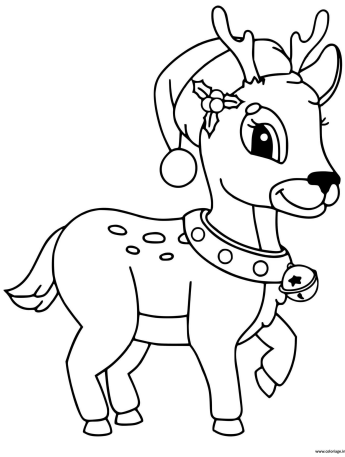
LUNDI	<p>Betterave rouge bio ou salade de chou blanc bio au jambon</p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Flageolet*</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme bio* ou kiwi bio ou banane bio</p>
MARDI	<p>Cake au fromage ou cake au thon</p> <p>Loup de mer</p> <p>Purée de carotte bio</p> <p>Petit Trôo*</p> <p>Crème praliné</p>
JEUDI	<p>Soupe de butternut</p> <p>Palette sauce moutarde</p> <p>Pâtes bio* (Campanelle)</p> <p>Fromage blanc* aux fruits des bois</p>
 VENDREDI	<p>Repas de fin d'année°</p> <p>L'équipe de cuisine vous souhaite de bonnes vacances et de bonnes fêtes de fin d'année</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	Pâtes sèches (plats) Légumes secs Farine		

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



°Menu de fin d'année

Pâté en croûte poulet citron



Ballottine de volaille farci aux marrons et abricots
sauce suprême

Étoile de pomme de terre
Poêlée de légumes (patate douce, carotte, potimarron)

Saint Nectaire

Carré au chocolat ou au fruits rouges maison

Clémentine et papillotes

