

Menus

JUIN

2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Céleri bio rémoulade
Grillardin de veau fromager
Petit pois
Ile flottante
Cookie nougatine
chocolat

31/05

Macédoine sauce cocktail
Nugget de volaille
Coquille
Yaourt bio (circuit court)
Banane

1

Carotte râpée bio
Œuf dur béchamel
Ecrasé de pomme de terre
Petit fruité
Ananas au sirop

2

Filet de sardine
Chipolata
Lentille bio (circuit court)
Kiri
Poire (circuit court)

3

Salade d'endive
Saumon
sauce normande
Bouillotte
Demi-sel
Compote de pomme
bio

4

Terrine de légumes,
sauce au yaourt
Lapin chasseur (circuit court)
Ebley
Cantal
Pomme (circuit court)

7

Tomate bio vinaigrette
balsamique
Fricadelle en sauce
Courgette bio
Edam bio
Chou vanille

8

Riz à la niçoise
Épaule d'agneau jus au thym
Haricot plat persillade
Petit suisse
Orange

9

Concombre à la crème
Tortellini ricotta épinard,
sauce aux champignons
Croclait
Abricot au sirop

10

Quiche lorraine
Beignet de poisson
Carotte vichy
Fromage blanc
Pêche (sous réserve)

11

Menu d'été

Melon
Moussaka « maison »
Comté
Tarte clafoutis
griotte

14

Menu végétarien

Chou blanc aux pommes
Émincé veggie sauce kebab
Haricot beurre bio
Babybel
Roulé à la fraise

15

Champignon frais à la vache
qui rit
Saucisse de volaille
Fondue de chou vert
Kiri bio
Fruit de saison bio

16

Betterave bio
Goulash de bœuf (circuit court)
Pomme dauphine
Saint paulin bio
Nectarine (sous réserve)

17

Radis beurre
Quenelle de brochet nantua
Pâte bio (circuit court)
Petit filou aux fruits
Cocktail de fruit

18

Menu froid

Haricot vert bio
Poulet rôti mayonnaise
(circuit court)
Salade de pomme de terre
Yaourt brassé (circuit court)
Fraise (sous réserve)

21

Coleslaw
Filet de poisson meunière
Printanière
Samos
Eclair chocolat

22

Haricot blanc en salade
Rôti de porc à la moutarde
Purée de légumes
Emmental bio
Compote pomme abricot
bio

23

Salade verte aux lardons
et croûtons
Spaghetti bolognaise
(viande circuit court)
Fromage blanc bio
(circuit court)
Fruit de saison

24

Pizza royale
Filet de colin beurre blanc
Riz
Saint nectaire
kiwi

25

Duo de crudités bio
Hachis parmentier « maison »
aux petits légumes (viande
circuit court)
Edam
Beignet pomme

28

Brocolis au jambon
Cordon bleu
Pâtes tracteur bio (circuit court)
Faisselle bio (circuit court)
Abricot frais
(sous réserve)

29

Avocat mayonnaise
Omelette bio
Pomme ardéchoise
Brie
Mirabelle au sirop

30

Menu d'été le 14 juin
et Menu végétarien
le 15 juin

Repas froid
le 21 juin

Cœur
de LoireUnité de Production Culinaire
Cœur de Loire

03.86.26.71.15

Allergènes :
voir note U.P.C./R.S n°60 du 18/08/2015 affichée à
côté du menu

Les viandes (bovines, ovines et porcines) utilisées dans la confection des
repas sont d'origine française ou provenant de l'Union Européenne.
La traçabilité est totale et peut être vérifiée à tous moments
par les services compétents.

La direction se réserve le droit de modifier le menu selon les arrivages.
Une substitution protéinique au porc est systématiquement proposée.