

Menus



SEPTEMBRE



2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nous vous souhaitons à toutes et à tous une bonne reprise scolaire.
L'équipe de l'unité de production culinaire

* subventionné dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles

1 Avocat fraîcheur
Escalope viennoise
Petit pois à la française
Carré demi-sel
Biscuit macaron vanille framboise

2 Salade verte
Lasagne bolognaise (circuit court)
* Vache qui rit bio
Cocktail de fruits

3 Concombre en salade
Filet de cabillaud fondue de poireau
Coquille
* Yaourt nature (circuit court)
Mini donuts chocolat

« Animation manger malin »

6 Céleri bio aux raisins secs
Paleron au jus (circuit court)
Haricot plat et fève à la provençale
Kiri
Eclair vanille

7 Macédoine de légumes
Poulet rôti (circuit court)
Pomme rissolée
* Comté AOP
Poire (circuit court)

8 Champignon à la crème
Œuf dur bio à la basquaise
Tagliatelle
Petit fruité
Pruneau au sirop

9 Filet de sardine
Gratin de courgette à la viande
* Faisselle (circuit court)
Banane

10 Chou blanc mimolette
Colin sauce normande
Céréale à l'indienne
Petit moulé ail et fines herbes
Compote pomme mangue (nouveau)



13 Carotte bio vinaigrette
Langue de bœuf en sauce
Pomme vapeur
Babybel
Raisin noir

14 Betterave au vinaigre de framboise
Ravioli frais à l'aubergine (circuit court) sauce au fromage
* Petit nova nature bio
Gâteau nid d'abeille

15 Melon
Omelette bio
Ratatouille/pâtes
Tomme blanche
Pomme cuite au caramel

16 Tomate au Boursin
Sauté de canard sauce soja (circuit court)
Nouille chinoise
Vache picon
Arlequin de fruits au sirop

17 Mortadelle aux pistaches
Quenelle de brochet à la Nantua
Poêlée bretonne
* Cantal AOP
Prune

20 Haricot vert bio vinaigrette
Paupiette de dinde au cidre
Pomme dauphine
Cantadou
Nectarine

21 Endive pomme noix
Parmentier de patate douce au saumon
* Saint nectaire AOP
Salade de fruits d'automne

22 Ebly carnaval
Boulette d'agneau au curry
Flageolet
Fromage blanc bio (circuit court)
kiwi

23 Duo de lentille en salade
Carbonade de joue de bœuf (circuit court)
Garniture nivernaise
* Yaourt à la myrtille (circuit court)
Pomme (circuit court)

24 Pomelo
Filet de poisson meunière
Epinard
Camembert
Pointe fruits rouges

27 Salade de pomme de terre
Sauté de veau à l'ancienne (circuit court)
Brocoli
Samos
Raisin blanc

28 Radis beurre
Tomate farcie grand-mère
Riz
Chantailou
Danette vanille et biscuit spéculoos

29 Courgette aux pignons de pin
Cuisse de poulet à l'ail (circuit court)
Blette à la tomate/pomme vapeur
Yaourt aromatisé
Gâteau basque

30 Poireau sauce gribiche
Bœuf bourguignon (circuit court)
Semoule
* Edam bio
Orange

1/10 Mélange coleslaw
Nuggets de poisson
Frite
* Chanteneige bio
Abricot au sirop



Unité de Production Culinaire
Cœur de Loire

03.86.26.71.15

Allergènes : voir note U.P.C./RS 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.