

Menus



OCTOBRE

2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

4 Terrine provençale
Émincé de lapin chasseur (circuit court)
Purée de pomme de terre
Yaourt nature sucré bio *
Kiwi

5 Carotte râpée
Saumonette à la crème
Épinard au beurre et pâte
Emmental
Poire (circuit court)

6 Avocat au Boursin
Rôti de bœuf à l'échalote
Macaroni
Faisselle
Pruneau au sirop

7 Chou rouge bio aux lardons
Côte de porc au jus (circuit court)
Haricot beurre
Mini babybel rouge
Tarte normande

8 Pâté de campagne
Dos de cabillaud sauce hollandaise
Riz pilaf
Saint nectaire AOP *
Pomelo

Menu végétarien

11 Taboulé
Bœuf bourguignon (circuit court)
Chou de Bruxelles pomme vapeur
Comté AOP *
Orange

12 Haricot multicolore
Hachis parmentier veggie
Fromage blanc de campagne (circuit court)
Banane

13 Radis beurre
Nugget de volaille
Ebly valenciennoise
Edam
Mirabelle au sirop

14 Betterave à l'aneth
Poulet aux cacahuètes (circuit court)
Poêlée d'Antan
Tartare aux noix
Compote pomme mirabelle (nouveau)

15 Salade mimosa
Filet de saumon à l'oseille
Pomme parisienne
Rondelé nature bio *
Donuts chocolat

18 Salade andalouse
Blanquette de volaille (circuit court)
Petite pâte aux champignons (nouveau)
Saint Paulin bio *
Pomme (circuit court)

19 Céleri bio rémoulade
Langue de bœuf sauce madère
Petit pois
Fondue carré
Eclair vanille

20 Tarte bande duo poisson
Merguez
Tajine de légumes
Yaourt brassé fruit des bois
Raisin blanc

21 Chou blanc vinaigrette
Émincé de porc au curry (circuit court)
Céréale gourmande bio
Cantal AOP *
Cocktail de fruits

22 Pois chiche à l'orientale
Filet de poisson meunière
Poireau à la crème
Petit suisse
Fruit de saison

Vacances scolaires du 23 octobre 2021 au 07 novembre 2021

25 Salade de pomme de terre à l'aïoli
Paleron en sauce (circuit court)
Haricot plat au beurre persillé
Camembert
Riz au lait caramel

26 Tomate à l'échalote
Filet de dorade safrané
Semoule aux petits légumes
Vache Picon
Compote pomme saveur biscuit

27 Endive vinaigrette
Rôti de dinde au thym
Carotte vichy
Bleu douceur
Clémentine (sous réserve)

28 Lentille franc-comtoise bio (circuit court)
Raviolini bolognaise (circuit court)
Petit fruité
Ananas frais

29 Concombre bulgare bio
Dos de colin beurre blanc
Jardinière
Yaourt nature lait entier bio
Roulé fraise

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

Menu végétarien le 12 octobre

Deux produits découverte dans le mois

A venir au mois de novembre: menu HALLOWEEN



Unité 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.