

Menus

DECEMBRE

2021

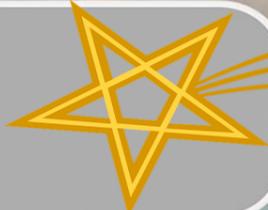
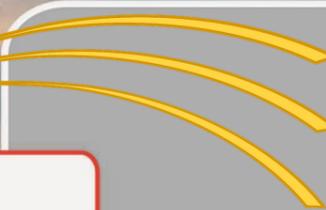
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

1
Laitue à la mimolette et jambon
Rôti de bœuf au jus
Purée de pomme de terre
Faisselle
Ananas frais

2
Rémoulade de carotte bio
Sauté de porc (circuit court) thaï
Ebly aux saveurs asiatiques
Fondu carré
Banane

3
Saucisson sec
Quenelle de brochet à la nantua
Céréale gourmande bio
Saint paulin bio *
Beignet chocolat noisette

MENU VEGETARIEN

6
Céleri bio
Steak haché beurre persillé
Gratin de chou-fleur
Cantal AOP *
Tarte normande

7
Betterave bio à l'aneth
Falafel coulis de tomate
Semoule aux petits légumes
Petit moulé nature
Banane

8
Salade verte aux lardons
Émincé de volaille à l'estragon (circuit court)
Méli-mélo de légumes verts
Fourme d'Ambert
Compote de poire

9
Velouté de potiron
Spaghetti carbonara
Chanteneige bio
Pomme (circuit court)

10
Pizza royale « maison »
Filet de lieu safrané
Riz bio
Yaourt brassé abricot (circuit court)
Pêche au sirop

13
Macédoine aux crevettes
Boulette de bœuf à l'orientale
Boullgour à la tomate
Petit filou aux fruits
Clémentine

14
Carotte râpée bio
Dos de cabillaud sauce crème
Épinard
Camembert bio *
Mosaïque de fruits

15
Panier emmental
Épaule d'agneau jus aux herbes
Flageolet
Vache qui rit
Poire (circuit court)

16
Salade strasbourgeoise
Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne (circuit court)
Trio de légumes bio
Crème chocolat bio *
kiwi

17
REPAS DE NOEL
Médaille de canard
Fondant de pintade aux cèpes
Gratin dauphinois « maison »
Fol épi p'tit roulé
Bûche pâtissière et père Noël en chocolat

Vacances scolaires de Noël du 18 décembre 2021 au 02 janvier 2022 « semaine centre de loisirs »

20
Salade de pomme de terre
Moussaka
Emmental
Pomme (circuit court)

21
Salade verte savoyarde
Paupiette de volaille (circuit court)
Crumble de courgette
Fromage
Île flottante

22
Cœur de palmier
Saumonette en sauce
Tagliatelle
Petit suisse
Banane

23
Chou rouge
Bœuf bourguignon (circuit court)
Pomme vapeur
Babybel
Pomme cuite au spéculoos

24
Feuilleté hot dog
Rôti de veau de lait sauce foie gras
Mélange gourmand et patate douce
Fromage
Bûchette chocolat et père Noël

Blank menu box



Blank menu box

Bonnes Fêtes de Fin d'année
* Lufop *

Blank menu box



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

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

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.

