

## Menus

## MARS

Lundi

Mardi

MARDI GRAS

Mercredi

Jeudi

Vendredi

1

1  
Filet de sardine  
Gratin de chou-fleur au jambon  
Yaourt nature bio \*  
Beignet chocolat noisette

2  
Tomate cœur de palmier  
Omelette  
Pomme sautée  
Brie  
Ananas au sirop

3  
Chou blanc savoyard  
Goulasch de bœuf (circuit court)  
Haricot vert  
Cantal AOP \*  
Banane bio \*

4  
Carotte râpée bio \*  
Blanquette de poisson  
Céréale gourmande bio  
Vache picon  
Clémentine

7  
Terrine de légumes  
Sauté de dinde au curry (circuit court)  
Riz créole bio  
Saint-nectaire AOP \*  
Poire

8  
Méli-mélo de crudité  
Steak haché au jus  
Purée de carotte  
Kiri  
Éclair vanille

9  
Salade d'épeautre  
Sauté d'agneau au romarin  
Étuvée de chou  
Edam  
Orange

10  
Concombre bio \*  
Raviole bio  
sauce tomate  
Chanteneige bio \*  
Compote de pomme bio

11  
Pomme de terre au boursin  
Colin sauce hollandaise  
Épinard à la crème  
Petit suisse nature  
Kiwi IGP \*

14  
Céleri bio \*  
Cassoulet  
Vache qui rit bio  
Danette vanille

15  
Betterave bio  
Émincé de bœuf (circuit court) à la bourguignonne  
Pomme vapeur  
Fromage blanc  
Banane bio \*

16  
Radis beurre  
Paupiette de veau au cidre (circuit court)  
Duo de haricot plat et fève  
Fromage  
Gaufre de Liège

17  
MENU CŒUR DE LOIRE  
CIRCUIT COURT  
Salade de lentille bio au chèvre  
Blanc de volaille sauce soubise  
Pâte tracteur  
Yaourt aux fruits rouges  
Pomme

18  
Flamenkuche « maison »  
Aiguillette de colin aux graines  
Courgette fraîche au basilic  
Babybel bio \*  
Mosaïque de fruits

21  
Penne au surimi  
Rôti de porc sauce chasseur  
Purée de pomme de terre  
Six de savoie  
Kiwi IGP \*

22  
MENU PRINTEMPS  
Salade multicolore  
Blanquette de volaille printanière (circuit court)  
Poêlée de légumes  
Comté AOP \*  
Salade de fruits frais

23  
Avocat crevette  
Paleron de bœuf à la moutarde  
Macaroni  
Mini roitelet  
Compote pomme fraise

24  
MENU VEGETARIEN  
Courgette à la grecque  
Gratin de gnocchi aux petits légumes  
Yaourt nature bio \*  
Pomme bio \*

25  
Terrine de campagne  
Dos de cabillaud sauce safran  
Fondue de poireaux  
Cantafrais  
Flan pâtissier

28  
Chou rouge bio \*  
Boulette de bœuf sauce tomate  
Farfalle  
Camembert bio \*  
Orange bio \*

29  
Artichaut aux fines herbes  
Cuisse de poulet rôtie (circuit court)  
Haricot beurre  
Samos  
Gâteau basque

30  
Salade œuf poché  
Haché de veau  
Frite  
Faisselle bio (circuit court)  
Mirabelle au sirop

31  
Salade de riz au thon  
Sauté de veau marengo (circuit court)  
Trio de légumes bio  
Gouda bio \*  
Pomme (circuit court)

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

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.