

Menus

AVRIL

2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

JOYEUSES
PÂQUES

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

MENU DE PAQUES
LE 15 AVRIL

Tomate basilic
Dos de colin à l'orientale
Semoule bio
Crème vanille bio (circuit
court)
1 Pêche au sirop

Chou-fleur crème de ciboulette
Rôti de dinde provençale
Bâtonnet de carotte
Vache picon
4 Compote de pomme bio

MENU VEGETARIEN

Concombre bio *
Tomate farcie veggio
Riz bio
Yaourt nature bio *
5 Pomme (circuit court)

Quiche lorraine
Émincé de bœuf au bleu
(circuit court)
6 Poêlée campagnarde
Petit moulé
Orange

Salade fromagère
Palette demi-sel
Lentille bio (circuit court)
7 Comté AOP *
Donut cacao

8 Taboulé
Filet de hoki aux crevettes
Épinard
Novly chocolat
Banane bio *

11 Coleslaw
Ravioli sauce napolitaine
(circuit court)
Cantal AOP *
Pomme (circuit court)

12 Salade mexicaine
Filet de colin meunière
Courgette persillade
Fromage frais demi-sel
Tarte clafoutis griotte

13 Radis beurre
Escalope de dinde à la crème
(circuit court)
Duo navet carotte
Fromage
Abricot au sirop coulis
de fruits rouges

14 Carotte râpée bio *
Mijotée de bœuf
(circuit court)
Macaroni
Yaourt nature bio *
Kiwi IGP *

15 MENU DE PAQUES
Salade œuf poché
Filet de flétan sauce safranée
Semoule aux champignons
P'tit fruité
Œuf de Pâques chocolat
Friandise

VACANCES SCOLAIRES DU 18 /04/2022 au 01/05/2022

LUNDI DE PAQUES
FERIE

18 Betterave bio
Cordon bleu
Haricot vert
Edam bio
19 Mosaïque de fruits

20 Céleri rémoulade
Paleron au jus
Pomme vapeur
Chantailou ail et fines herbes
Ananas au sirop

21 Salade strasbourgeoise
Côte de porc sauce madère
(circuit court)
Gratin de blette
et pomme de terre
Faisselle bio
(circuit court)
Pomme (circuit court)

22 Mortadelle pistachée
Brandade de morue « maison »
Tomme blanche
Pointe fruits rouges

MENU VEGETARIEN

25 Chou blanc au jambon
Sauté d'agneau au romarin
Rôsti de légumes
Le brin
Fruit de saison

26 Haricot vert bio
Cuisse de poulet rôti
Frite
Vache qui rit bio
Compote pomme biscuit

27 Tomate à la fête
Œuf dur florentine
Mini roitelet
Banane

28 Tarte thon tomate
Blanquette de veau
(circuit court)
Riz pilaf
P'tit louis
Mirabelle au sirop

29 Champignon aux fines herbes
Quenelle de brochet à la Nantua
Trio de légumes bio
Fromage
Tarte aux pommes

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.