

# Menus

NOVEMBRE

2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vacances scolaires jusqu'au 06 novembre 2022

08 novembre  
menu  
« halloween »

FERIE

Betterave bio  
Rôti de porc au jus  
Pomme vapeur  
Cantadou ail et fines herbes  
Orange

Filet de sardine  
Palette demi-sel  
Lentille (circuit court)  
Tomme blanche  
Kiwi

Salade de riz  
Filet de lieu à l'estragon  
Épinard  
Yaourt aromatisé  
Far breton

Haricot vert aux lardons  
Lasagne bolognaise  
(circuit court)  
Chanteneige bio \*  
Pomme (circuit court)

Salade d'halloween  
Crunchy de poulet  
Purée de potiron  
Babybel  
Donut halloween

Chou rouge  
Œuf bio sauce soubise  
Semoule  
Vache picon  
Kiwi

Carotte bio \*  
Bœuf braisé aux olives  
Courgette au thym  
Edam bio \*  
Banane bio \*

FERIE

Tarte trois fromages  
Boulette de bœuf au jus  
Carotte vichy  
Fromage blanc bio \*  
Clémentine

Duo de chou et carotte bio \*  
Cuisse de poulet rôti  
(circuit court)  
Frite  
Vache qui rit  
Éclair vanille

Champignon aux fines herbes  
Haché de veau  
Légumes de pot au feu  
Fromage  
Banane

Terrine de légumes  
Dahl de lentille (nouveau)  
Riz basmati  
Cantal AOP \*  
Pêche au sirop

Salade de pomme de terre  
Merlu sauce normande  
Purée de brocolis  
Yaourt brassé abricot  
(circuit court)  
Pomme bio \*

Chou fleur aux fines herbes  
Sauté de veau marengo  
(circuit court)  
Fusilli bio  
Camembert bio \*  
Orange bio \*

Salade mexicaine  
Rôti de bœuf au jus  
Poêlée campagnarde  
Comté AOP \*  
Compote pomme  
banane

Mâche aux croûtons  
Paupiette de lapin aux champignons  
Haricot plat et fève  
Yaourt nature sucré  
(Circuit court)  
Ananas frais

Animation sud-ouest  
Œuf dur piperade  
Cassoulet  
Croc'lait bio  
Gâteau basque

Concombre bio \*  
Dos de colin sauce crème  
Boullgour aux petits légumes  
Crème dessert chocolat  
Rocher coco

Salade de lentille bio  
(circuit court)  
Sauté de porc thaï (circuit court)  
Ebly à l'asiatique  
Saint Nectaire AOP \*  
Poire (circuit court)

Menu végétarien  
Potage de légumes  
Cappelletti bio provençale  
Cantafrais  
Tarte normande

Laitue mimolette jambon  
Fricadelle  
Purée de pomme de  
terre  
Petit Suisse  
Pêche façon melba

24 novembre  
menu  
« sud-ouest »

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

Cœur  
de Loire

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.