

Menus

Février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



6 Carotte râpée
Cuisse de poulet rôtie (circuit court)
Coquillettes
Tome blanche
Poire (circuit court)

13 Chou rouge au balsamique
Paleron sauce vigneronne
Haricot vert
Emmental
Pomme (circuit court)

20 Potage de légumes
Cordon bleu
Pâte bio
Babybel
Orange bio *

27 Betterave rouge
Émincé de volaille aux champignons (circuit court)
Céréale gourmande bio
Kiri
Mosaïque de fruits

7 Salade niçoise
Émincé de bœuf basquaise (circuit court)
Haricot blanc
Crème praliné
Muffin abricot

14 Avocat sauce cocktail
Mijoté d'agneau au thym (circuit court)
Carotte persillade
Fromage blanc
Paris-Brest

21 Pomme de terre au boursin
Paupiette de saumon Nantua
Poireau à la crème
Fromage blanc bio *
Beignet pomme

28 Filet de sardine
Gratin de gnocchi au jambon
Yaourt nature bio *
Roulé fraise

1 Haricot vert vinaigrette
Rôti de veau aux oignons
Gratin de blette pomme de terre
Brebicrème
Pomme (circuit court)

8 Poireau ravigote
Langue sauce madère
Pomme de terre persillée
Fromage
Ananas frais

15 Endive aux croûtons
Blanc de volaille sauce tomate (circuit court)
Riz bio
Petit moulé ail et fines herbes
Mirabelle au sirop

22 Salade verte aux lardons
Braisé de bœuf aux oignons
Petit pois
Saint môtret
Poire (circuit court)

Le 02 février
Menu
Chandeleur

2 Tomate concombre maïs
Galette sarrasin jambon fromage
Poêlée de courgette
Yaourt nature (circuit court)
Crêpe chocolat noisette

9 Crottin chaud
Tenders de poulet
Poêlée de légumes oubliés
Camembert
Flamusse aux pommes maison

16 Pomelo
Saucisse de Montbéliard
Lentille bio
Fromage
Banane

23 Concombre bio *
Parmentier végétarien
Saint nectaire AOP *
Compote pomme abricot bio

Le 09 février
Menu
du terroir

3 Céleri rémoulade
Gratin de poisson
Bulgour à la tomate
Rondelé bio *
Kiwi IGP *

10 Tarte aux trois fromages
Filet de lieu à la crème
Épinard
Yaourt aromatisé
Compote pomme saveur biscuit

17 Panier emmental
Saumonette crème de basilic
Julienne de légumes
Liégeois vanille
Biscuit chocolat

24 Pâté de campagne
Merlu à l'italienne
Gratin de chou fleur
Brie
Pomme (circuit court)

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

VACANCES SCOLAIRES DU 06 FEVRIER AU 19 FEVRIER 2023

MENU DU TERROIR

MENU VEGETARIEN



Unité de Production Culinaires
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.