

Menus

MARS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

* subventionné dans le cadre
du programme de l'union
européenne à desti-
nation des écoles



MENU CREOLE

Tomate cœur de palmier
Omelette
Pomme sautée
Chantaillou ail et fines herbes
Ananas au sirop

1

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

2

Carotte râpée bio *
Blanquette de poisson
Boullgour aux petits légumes
Edam
Clémentine

3

Méli-mélo de crudité
Grillardin de bœuf
Purée de brocolis
Saint-nectaire AOP *
Poire (circuit court)

6

Salade créole aux crevettes
Colombo de porc (circuit court)
Riz créole bio
Vache qui rit
Tarte noix de coco

7

Pomme de terre vinaigrette
Gigot d'agneau au romarin
Flageolet
Fromage
Orange

8

Concombre bio *
Moussaka veggie
Gouda bio *
Compote de pomme bio

9

Salade de pâte
Filet de cabillaud en sauce
Épinard à la crème
Petit suisse nature
Kiwi IGP *

10

Salade de lentille bio
(circuit court)
Émincé de bœuf bourguignonne
Haricot beurre
Chanteneige bio *
Danette vanille

13

Chou rouge aux croûtons
Paupiette de veau au cidre
Pomme rissolée
Camembert bio *
Banane bio *

14

Radis beurre
Rôti de dinde sauce crème
Duo brocoli carotte
Emmental
Mirabelle au sirop

15

Betterave bio
Quenelle nature sauce aurore
Gratin poireau pomme de
terre
Yaourt nature sucré
Pomme bio *

16

Flamenkuche « maison »
Filet de colin meunière
Courgette fraîche au basilic
Babybel
Mosaïque de fruits

17

Salade de riz printanière
Émincé de volaille crème de
chou-fleur
Poêlée de légumes verts et
jeunes carottes
Chavroux
Liégeois de fruits

20

Laitue mimolette
Brandade de colin « maison »
Comté AOP *
Éclair vanille

21

Avocat crevette
Paleron de bœuf à la moutarde
Penne rigate
Faisselle bio (circuit court)
Brownie bio

22

Tomate basilic
Mijoté de porc (circuit court)
Ratatouille
Novly vanille
Pomme bio *

23

Terrine de campagne
Merlu sauce safrané
Céré'sun bio
Rondelé bio *
Kiwi IGP *

24

Céleri bio *
Sauté de veau marengo
(circuit court)
Pâte bio (circuit court)
Camembert bio *
Pomme (circuit court)

27

Artichaut aux fines herbes
Cuisse de poulet rôtie
(circuit court)
Bâtonnière de légumes
Samos
Gâteau basque

28

Œuf mayonnaise
Haché de veau
Pomme vapeur
Fromage
Pêche au coulis de fruits
rouges

29

Taboulé méditerranéen
Boulette de bœuf sauce tomate
Trio de légumes bio
Yaourt nature bio *
Orange bio *

30

Courgette à la Grecque
Filet de lieu bouillon oriental
Semoule bio
Tomme blanche
Compote pomme
saveur biscuit

31



Cœur
de Loire

Unité de Production Culinare
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.