SCOLAIRE ET CENTRE DE LOISIRS

Menus

MAI

2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 Férié	2 Céleri rémoulade Croc'œuf Pâte Camembert bio * Pomme (circuit court)	3 Friand au fromage Paleron de boeuf Chou-fleur Fromage Ananas au sirop	4 Concombre bio * Saucisse de volaille Coco à la tomate Yaourt nature sucré (circuit court) Banane bio *	5 Salade de pomme de terre Poisson frais du marché à l'estragon Épinard Chanteneige bio * Tarte clafoutis
8 Quiche aux 3 fromages Jambon blanc Purée de pomme de terre Tomme blanche Pomme (circuit court)	9 Macédoine mayonnaise Cordon bleu Riz bio Crème praliné Muffin caramel	10 Terrine de volaille Boulette de bœuf au jus Carotte vichy Le brin Fruits des îles au sirop	MENU AMERIQUE 11 Duo chou rouge et carotte bio * Cheeseburger Frite Fromage blanc bio * Donut chocolat	12 Laitue jambon fromage Saumonette en matelote Poêlée de légumes Mini cabrette bio * Kiwi IGP *
15 Chou blanc bio * Émincé de bœuf provençale (circuit court) Fusili bio (circuit court) Saint nectaire AOP * Banane	16 Céleri bio * Fricadelle Duo de haricot Yaourt nature bio * Barre de céréale	17 Poireau vinaigrette Rôti de dinde au thym Céréale gourmande bio Saint Bricet Mosaïque de fruits	18 Férié Ascension	19 Pont Ascension
22 Radis beurre Paupiette de veau au cidre Semoule bio Comté AOP * Banane bio *	23 Salade printanière Blanc de poulet à la crème Petit pois Yaourt abricot (circuit court) Crêpe chocolat noisette	24 Champignon frais ciboulette Œuf poché à l'Andalouse Pomme vapeur Saint Môret Orange	MENU VEGETARIEN 25 Carotte bio * Tortellini ricotta épinard Cantal AOP * Compote pomme fraise	26 Terrine de lapin Poison frais du marché sauce citron Bâtonnière de légumes Petit filou Pomme (circuit court)
29 Férié Pentecôte	30 Betterave Filet de colin meunière Chou-fleur Crème praliné Moelleux abricot	31 Tarti thon Longe de porc au jus Pâte Fromage frais demi-sel Poire	Menu Amérique le 11 Mai	* 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.