

## Menus

MARS

Lundi

Chou blanc savoyard  
Goulasch de bœuf (circuit court)  
Haricot beurre  
Babybel  
Gâteau basque

1

Mardi

Salade russe  
Escalope de poulet au caramel (circuit court)  
Macaroni  
Yaourt nature bio (circuit court)  
Clémentine

2

Mercredi

Carotte râpée vinaigrette  
Œuf dur bio basquaise  
Pomme parisienne  
Brie  
Ananas au sirop

3

Jeudi

Sardine  
Gratin de brocolis au jambon  
Tartare nature  
Banane

4

Vendredi

Endive aux croûtons  
Paupiette du pêcheur à la bretonne  
Céréale gourmande bio  
Chantailou  
Compote de poire

5

Velouté de potiron  
Émincé de lapin au safran (circuit court)  
Ebly  
Cantal  
Poire (circuit court)

8

Tomate cœur de palmier  
Langue de bœuf à l'italienne  
Duo de courgette sautée  
Edam  
Eclair vanille

9

Salade de riz  
Gigot d'agneau au romarin  
Haricot plat et fève  
Saint môret bio  
Orange

10

Concombre bio à la menthe  
Saucisse bratwurst sauce curry  
Lentille (circuit court)  
Fromage blanc  
Pêche au sirop

11

Tarte chèvre  
Filet de dorade hollandaise  
Carotte fraîche bourgeoise  
Petit suisse nature  
Kiwi

12

Saucisson à l'ail cornichon  
Tortellini ricotta épinard sauce tomate basilic  
Emmental  
Pomme (circuit court)

15

Céleri rémoulade aux raisins secs  
Paupiette de veau à l'estragon  
Boulgour  
Faisselle bio (circuit court)  
Lunette au beurre fourré fraise

16

Radis beurre  
Rôti de canard farci au jus  
Chou braisé / purée  
Kiri  
Gaufre de Bruxelles

17

Betterave bio  
Joue de bœuf franche comté (circuit court)  
Purée de patate douce  
Tomme blanche  
Ananas frais

18

Champignon aux fines herbes  
Aiguillette de colin aux graines  
Riz crémeux au lait de coco  
Yaourt brassé fruit rouge (circuit court)  
Cocktail de fruits

19

« printemps »

Salade multicolore  
Blanquette de pintade printanière (circuit court)  
Riz sauvage  
Petit louis  
Fruit de saison

22

Pâte gourmande  
Dos de cabillaud beurre blanc  
Julienne de légumes  
Petit fruité  
Banane

23

Frisée aux lardons et œuf dur  
Rôti de bœuf sauce tartare  
Coquille  
Yaourt nature bio  
Compote pomme cassis

24

Pomelo  
Grillardin fromager  
Petit pois carotte  
Petit filou aux fruits  
Donut chocolat

25

Pizza royale  
Filet de poisson meunière  
Semoule aux légumes du soleil  
Le brin  
Salade de fruits fraîche

26

Chou rouge au gouda  
Boulette de bœuf sauce tomate  
Haricot vert  
Danette vanille  
Pailloline bio pur beurre

29

Fond d'artichaut sauce fraîcheur  
Potatoes burger  
Mini roitelet  
Poire (circuit court)

30

Avocat surimi  
Jambon blanc  
Purée de panais  
Samos  
Mirabelle au sirop

31

Pomme de terre au thon  
Poitrine de veau farcie (circuit court)  
Jardinière de légumes  
Mimolette  
Pomme (circuit court)

1/04

Cœur de laitue  
Paëlla  
Camembert bio  
Abricot au sirop

2/04

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.