

Menus

AVRIL

2021

Lundi

Jour férié-Lundi de Pâques

5

Mardi

« menu de pâques »

6

Mercredi

7

Jeudi

8

Vendredi

9

Vacances scolaires du 12 avril au 25 avril

12

Macédoine mayonnaise
Raviolis sauce poivronade
Gouda bio
Banane

13

Carotte râpée vinaigrette
Filet de poisson meunière
Méli mélo gourmand
Edam
Pêche au coulis de fruit
rouge

14

Radis beurre
Escalope de volaille au jus
Fondue de chou vert /
pomme vapeur
Faisselle bio (circuit
court)
Pomelo

15

Riz niçois au thon
Bœuf bourguignon (circuit court)
Courgette sautée
Saint môtet
Tarte clafoutis griotte

16

Concombre bio au yaourt
Quenelle de brochet
sauce crustacés
Haricot beurre à l'ail
Semoule caramel
Biscuit tartine spéculoos

19

Tomate féta à la grecque
Saucisse de volaille au jus
Lentille bio (circuit court)
Tartare nature
kiwi

20

Salade d'avocat et maïs
Pépité de koki
Petit pois bonne femme
Emmental
Éclair vanille

21

Endive aux deux fromages
Paleron sauce dijonnaise
Semoule aux champignons
Yaourt brassé à la rhubarbe
(circuit court)
Ananas frais

22

Pomme de terre strasbourgeoise
Côte de porc sauce madère
(circuit court)
Salsifis/Pâtes
Fromage blanc nature bio
Mosaïque de fruits

23

Pâté de campagne
Paupiette de saumon à l'oseille
Riz créole
Saint paulin
Poire (circuit court)

26

Haricot vert bio vinaigrette
Cordon bleu
Coquillettes
Petit filou aux fruits
Fruit de saison

27

Duo de chou
Falafels menthe sauce napolitaine
Légume de couscous
Cantal
Beignet chocolat noisette

28

Salade mélangée
Omelette bio
Purée de pomme de terre
Brie
Mirabelle au sirop

29

Crêpe jambon emmental
Sauté de veau marengo
(circuit court)
Jardinière
Ptit louis
Banane

30

Céleri bio rémoulade
Dos de cabillaud sauce beurre
blanc
Boullgour aux petits légumes
Saint nectaire
Compote pomme biscuit

Vacances
scolaires du
12 avril
au 25 avril

Lundi 05
avril
jour férié

Mardi 06
avril menu de
pâques

JOYEUSES
PÂQUES

Mardi 27 avril
menu végétarien

Cœur
de LoireUnité de Production Culinaire
Cœur de Loire

03.86.26.71.15

Allergènes :
voir note U.P.C./R.S 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.