

Menus

Août

2021

Lundi

Betterave
Parmentier de canard
Petit suisse aux fruits
Banane

2

Mardi

Penne au pesto
Filet de flétan sauce duxelle
Chou fleur bio
kiri
Pêche

3

Mercredi

Radis beurre
Grillardin de veau à l'échalote
Pomme dauphine
Fromage blanc
Compote de pomme bio

4

Jeudi

Chou rouge à la mimolette
Rôti de lapin froid, ketchup
Haricot vert en salade
Ptit louis
Riz au caramel

5

Vendredi

Saucisson sec
Filet de cabillaud dugléré
Riz safrané
Fondu fromy
Prune

6

Champignon à la grecque
Cuisse de poulet rôti au jus
(circuit court)
Gratin de gnocchi
Crème chocolat
Orange

9

Tomate vinaigrette
Paupiette de poisson à
l'armoricaine
Brocoli
Camembert bio
Eclair vanille

10

Salade de pastèque et féta
Tortellini à la viande
Faisselle (circuit court)
Nectarine

11

Croisillon dubarry
Rôti de porc froid cornichon
Poêlée du soleil
Mini roitelet
Compote de poire

12

Pâté de campagne
Filet de poisson meunière
Céréale gourmande
Babybel
Melon vert

13

Carotte râpée
Rôti de bœuf jus à l'estragon
Julienne de légumes et fève
Saint albray
Abricot frais

16

Macédoine de légumes au thon
Emincé de volaille aigre douce
(circuit court)
Spaghetti
Yaourt à l'abricot
Cerise

17

Pomelo
Tortilla
Salade verte
Le brin
Pruneau au sirop

18

Lentille bio à la paysanne
Poitrine de veau farcie sauce
crème (circuit court)
Endive au beurre/pomme rösti
Cantal
Pointe cacao

19

Concombre vinaigrette
Marmite du pêcheur
Riz pilaf
Vache picon
Ananas au sirop

20

Friand au fromage
Rôti de dinde aux champignons
Epinard
Yaourt nature (circuit court)
Pomme (circuit court)

23

Avocat cocktail
Boulette de bœuf (VBF)
bourguignonne
Carotte bio
Edam
Semoule au lait

24

Cœur de palmier maïs
Langue sauce piquante
Torti
Carré demi-sel
Kiwi jaune

25

Mélange coleslaw
Jambon blanc beurre
Pomme de terre en salade
Saint nectaire
Compote pomme cassis

26

Taboulé orientale
Aiguillette de colin
Ratatouille
Emmental
Raisin (sous réserve)

27

Terrine de légumes sauce
aux herbes
Gigot d'agneau froid
Haricot beurre vinaigrette
Comté
Tarte clafoutis griotte

30

Pépinette à l'italienne
Chipolata
Courgette bio au thym
Saint paulin
Melon charentais

31



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.