

# Menus

JUIN

2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

[Empty menu box]

[Empty menu box]

1  
Salade haricot vert lardon  
Navarin d'agneau (circuit court)  
Flageolet  
Le brin  
Poire

2  
Laitue aux croûtons  
Colombo de porc (circuit court)  
Riz créole bio  
Rondelé bio  
Compote de pomme bio

3  
Feuilleté hot dog  
Filet de lieu  
sauce normande  
Épinard à la crème  
Crème praliné  
Banane bio

6  
Macédoine mayonnaise  
Paleron au jus  
Pomme vapeur  
Yaourt abricot (circuit court)  
Poire

7  
Betterave bio  
Cordon bleu  
Haricot vert  
Edam bio  
Mosaïque de fruit

8  
Céleri rémoulade  
Boulette de bœuf au thym  
Coquille  
Chantailou ail et fines herbes  
Ananas au sirop

9  
Menu végétarien  
Concombre bio  
Cappelletti épinard fromage bio au bleu  
Saint Môret bio  
Crème caramel et cake abricot

10  
Quiche lorraine  
Filet de colin à l'aneth  
Carotte vichy bio  
Fromage blanc bio  
Pêche (sous réserve)

13  
Chou blanc bio  
Blanquette de dinde (circuit court)  
Céréale gourmande bio  
Saint nectaire AOP  
Banane bio

14  
Terrine de légumes  
Filet de poisson meunière  
Purée de brocolis  
Novly vanille  
Roulé à la fraise

15  
Champignon frais ciboulette  
Émincé de bœuf provençale (circuit court)  
Poêlée de légumes  
Kiri  
Pomme (circuit court)

16  
Taboulé  
Rôti de porc au jus  
Torsade bio  
Cantal AOP  
Nectarine (sous réserve)

17  
Pâté de campagne  
Cabillaud crème de poireaux  
Courgette fraîche  
Petit filou aux fruits  
Compote pomme abricot bio

20  
Chou fleur au curry  
Grillardin de bœuf au jus  
Pomme sautée  
Tomme blanche  
Kiwi IGP

21  
Menu d'été  
Melon  
Poulet mariné thym citron (circuit court)  
Ratatouille  
Mini cabrette bio  
Fraise (sous réserve)

22  
Courgette à la féta  
Langue sauce piquante  
Penne  
Faisselle bio (circuit court)  
Compote de poire

23  
Haricot blanc en salade  
Poitrine de veau farcie (circuit court)  
Petit pois  
Comté AOP  
Banane bio

24  
Radis à la crème  
Filet de merlu au beurre blanc  
Semoule aux petits légumes  
Fromage frais demi-sel  
Pomme cuite cannelle

27  
Salade niçoise  
Emincé de volaille à l'italienne (circuit court)  
Duo de carotte haricot plat  
Liégeois vanille  
Pêche

28  
Menu végétarien  
Carotte céleri bio  
Spaghetti bolognaise veggie  
Gouda IGP  
Pom'potes

29  
Avocat mayonnaise  
Rôti de bœuf sauce poivre  
Méli-mélo de légumes verts  
Brebicrème  
Ananas frais

30  
Repas froid  
Perle au surimi  
Jambon blanc  
Salade de tomate et haricot  
Yaourt nature sucré (circuit court)  
Pomme bio \*

[Empty menu box]



Unité 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.