

Menus

Juillet

2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

L'unité de production culinaire
Cœur de Loire et toute son
équipe vous souhaite de très
bonnes
vacances d'été !



Brocoli au Boursin
Blanquette de saumon
Pomme vapeur
Edam bio
Paris-Brest

4 Carotte bio
Cheeseburger
Frite
Cantal AOP
Kiwi IGP

5 Courgette à la mozzarella
Paupiette de poisson
sauce crustacé
Epinard
Yaourt nature bio
Tarte clafoutis griotte

6 Radis beurre
Escalope de dinde à la crème
(circuit court)
Duo navet carotte
Roquefort
Pruneau au sirop

7 Tomate féta
Émincé de bœuf aux
champignons (circuit court)
Macaroni
Vache picon
Pomme (circuit court)

8 Macédoine mayonnaise
Filet de flétan aux épices
Poêlée de légumes
P'tit fruité
Pâtisserie

11 Menu végétarien
Salade mexicaine
Tomate farcie veggie
Riz bio
Fondu carré
Pêche

12 Betterave rouge bio
Fricadelle de bœuf au jus
Haricot vert
Petit suisse nature
Compote de pomme bio

13 Chou rouge au bleu
Galette sarrasin
jambon / fromage
Salade verte
Camembert bio
Kiwi IGP

14 Taboulé
Côte de porc forestière
(circuit court)
Petit pois
Comté AOP
Pomme (circuit court)

15 Saucisson sec
Dorade à la basquaise
Julienne de légumes
Novly vanille
Roulé fraise

18 « Repas froid »
Champignon à la grecque
Rôti de bœuf sauce tartare
Duo haricot vert tomate
Saint nectaire AOP
Abricot frais
(sous réserve)

19 « Menu cuisine du monde »
Concombre vinaigrette
Cuisse de poulet rôti
(circuit court)
Pomme sautée
Saint-Bricet
Donut chocolat

20 Pépinette au surimi
Œuf poché à l'andalouse
Courgette au basilic
Fromage blanc bio
Ananas frais

21 Céleri rémoulade bio
Sauté de veau aux olives
(circuit court)
Torsade bio
Fourme d'Ambert AOP
Pastèque

22 « Repas froid »
Pomelo
Saumonette en matelote
Fondue de poireaux
Boursin tartine
Pêche façon melba

25 Terrine de légumes
sauce cocktail
Boulette de bœuf sauce tomate
Carotte au thym
Faisselle bio (circuit court)
Néctarine

26 Falafel
Wok de volaille
(circuit court)
Riz cantonais
Mimolette
Cheesecake aux fraises

27 Tomate bio au basilic
Rognon de bœuf au porto
Duo de haricot plat et fève
Le brin
Melon

28 Piémontaise
Filet de colin sauce ciboulette
Trio de légumes
Cantal AOP
Poire pâtissière

29 Laitue emmental jambon
Rôti de porc mayonnaise aux
épices (circuit court)
Salade de penne au pesto
Chantailou ail et
fines herbes
Banane bio

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.