

# Menus



OCTOBRE

2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

3  
Carotte bio \*  
Émincé de lapin  
à la moutarde (circuit court)  
Purée de pomme de terre  
Novly vanille  
Kiwi

4  
Betterave bio  
Dos de colin sauce crème  
Trio de légumes bio  
Emmental bio \*  
Croisillon chocolat

5  
Haricot multicolore  
Rôti de bœuf à l'échalote  
Courgette persillade  
Faisselle  
Prune

6  
Salade d'automne  
Mijoté de porc aux  
champignons (circuit court)  
Méli-mélo de légumes  
Saint nectaire AOP \*  
Pomme cuite miel  
noisette

7  
Pâté de campagne  
Blanquette de poisson  
Semoule bio  
Vache picon  
Banane bio \*

10  
Chou rouge bio \*  
Bœuf bourguignon (circuit court)  
Haricot vert  
Edam bio \*  
Compote pomme abricot  
bio

11  
Menu végétarien  
Terrine de légumes  
Tomate farcie veggie  
Riz bio  
Yaourt fraise (circuit court)  
Pomme bio \*

12  
Radis au fromage blanc  
Omelette  
Pomme de terre persillée  
Fromage  
Mirabelle au sirop

13  
Salade de riz au surimi  
P'tit brin de veau à l'emmental  
Torsade bio (circuit court)  
Comté AOP \*  
Poire (circuit court)

14  
Tomate basilic  
Filet de lieu safrané  
Julienne de légumes aux oignons  
Petit moulé  
Paris-Brest

« SEMAINE « GRAINES DE CHAMPIONS » »

17  
Salade andalouse  
Blanquette de volaille  
(circuit court)  
Riz de Camargue IGP  
Fromage blanc bio \*  
(circuit court)  
Banane bio \*

18  
Céleri bio \*  
Langue de bœuf sauce crème  
Petit pois  
Crème dessert praliné  
Barre de céréales

19  
Tarte bande chèvre tomate  
Saucisse de volaille  
Tajine de légumes  
Yaourt  
Orange

20  
Chou blanc mimolette  
Émincé de porc au curry  
(circuit court)  
Céré'sun bio  
Cantal AOP \*  
Mosaïque de fruits

21  
Céréale à la méditerranéenne  
Filet de poisson meunière  
Poireau à la crème  
Kiri  
Raisin

Vacances scolaires du 24 octobre 2022 au 06 novembre 2022

24  
Salade de pâtes au jambon  
Paleron en sauce  
(circuit court)  
Haricot plat au beurre  
Camembert  
Semoule au lait caramel

25  
Avocat crevette  
Boulette d'agneau  
à la marocaine  
Purée de patate douce  
Liégeois  
Ananas frais

26  
Concombre à la bulgare  
Suprême de poulet aux amandes  
(circuit court)  
Carotte vichy  
Fromage  
Compote pomme biscuit

27  
Lentille franc-comtoise bio  
(circuit court)  
Côte de porc au jus  
(circuit court)  
Gratin de chou-fleur  
Petit fruité  
Pomme (circuit court)

28  
Endive vinaigrette  
Filet de dorade à l'oseille  
Boullgour aux petits légumes  
Yaourt nature (circuit court)  
Flan pâtissier

31  
Macédoine mayonnaise  
Rôti de porc  
Coquille  
Gouda  
Poire (circuit court)

\* subventionné dans le  
cadre du programme de  
l'union européenne à desti-  
nation des écoles

Animation « graines de  
champions »  
du 17/10 au 21/10

A venir au mois de  
novembre: menu  
HALLOWEEN



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.