

Menus

JUIN

2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

* subventionné dans le cadre
du programme de l'union
européenne à destination des écoles

MENU PAYS BASQUE
LE 08 JUIN

MENU D'ÉTÉ
LE 22 JUIN

MENU VEGETARIEN

Tomate bio *
Dahl de lentille
Riz basmati
Rondelé bio *
Compote abricot bio

Taboulé
Poisson frais sauce normande
Épinard à la crème
Edam bio *
Pomme bio *

Terrine de légumes
Sauté de dinde aux
champignons
Haricot beurre
Chanteneige bio *
Banane bio *

Concombre bio *
Steak haché au jus
Frite
Novly vanille
Cake aux pépites de
chocolat

Radis à la crème
Légumes farcis
Fromage
Mirabelle au sirop

Salade basque
(salade-jambon cru-brebis frais)
Axoa de veau
Riz bio
Tomme noire IGP *
Gâteau basque

Salade de lentilles bio
(circuit court)
Filet de colin à l'aneth
Carotte vichy bio
Fromage blanc
(circuit court)
Pêche (sous réserve)

Haricot vert à l'échalote
Cuisse de poulet rôtie
(circuit court)
Céréale gourmande bio
Petit filou aux fruits
Pomme bio *

MENU VEGETARIEN
Carotte râpée bio *
Cappelletti provençale bio
Saint nectaire AOP *
Tarte clafoutis griotte

Champignon frais ciboulette
Émincé de bœuf
(circuit court)
Poêlée de légumes
Kiri
Orange

MENU PAYS BASQUE
Haricot blanc en salade
Rôti de porc aux petits oignons
Torsade bio (circuit court)
Yaourt aux fruits
(circuit court)
Nectarine (sous réserve)

Pâté de campagne
Lieu sauce safranée
Courgette fraîche
Cantal AOP *
Compote de fraise

Chou fleur crème de curry
Boulette de bœuf
sauce tomate
Coquillettes
Tomme blanche
Kiwi IGP *

Cervelas pomme de terre
Rôti de veau au jus
Petit pois
Comté AOP *
Tarte grillée abricot

Courgette à la fêta
Langue sauce piquante
Pomme vapeur
Faisselle bio (circuit court)
Tiramisu poire

MENU D'ÉTÉ
Perle au surimi
Poulet mariné aux épices
du soleil (circuit court)
Ratatouille
Mini cabrette bio *
Salade de fruits frais

Laitue mimolette
Cœur de filet de merlu
Semoule aux petits légumes
Vache picon
Banane bio *

Brocoli au boursin
Émincé de lapin à la moutarde
(circuit court)
Duo de carotte haricot plat
Liégeois vanille
Pomme bio *

REPAS FROID
Tomate mozzarella
Jambon blanc
Salade de riz
Emmental bio *
Pêche

Chou blanc
Roti de bœuf en sauce
Mélange de légumes oubliés
Brebicrème
Ananas frais

MENU VEGETARIEN
Croisillon Dubarry
Spaghetti bolognaise veggie
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Fruits des îles au
sirop

Carotte céleri bio *
Blanquette de saumon
Poireau à la crème
Edam bio *
Paris-Brest

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.