MENU PORTAGE A DOMICILE

# Menus

# AVRIL

2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | vendredi |
|---|---|---|---|---|
| 1<br>Macédoine mayonnaise<br>Paleron au jus<br>Pomme dauphine<br>Roquefort AOP<br>Poire | 2<br>Céleri bio<br>Cordon bleu<br>Haricot vert<br>Fromage blanc bio<br>Mosaïque de fruits | 3<br>Tarti'thon<br>Boulette de bœuf<br>Coquillette<br>Saint Paulin<br>Pomme (circuit court) | 4<br>Croisillon Dubarry<br>Rôti de porc aux petits oignons<br>Ratatouille<br>Samos<br>Banane bio | 5<br>Salade fromagère<br>Lieu au pesto rouge<br>Céréale gourmande bio<br>Comté AOP<br>Paris-Brest |
| 8<br>Chou-fleur ciboulette<br>Rôti de dinde aux épices<br>Bâtonnet de carotte<br>Yaourt fraise (circuit court)<br>P'ti moelleux marbré | 9<br>MENU VEGETARIEN<br>Concombre bio<br>Tortellini ricotta épinard<br>Babybel bio<br>Compote de pomme bio | 10<br>Avocat crevette<br>Fricadelle de bœuf au bleu<br>Courgette au basilic<br>Brebicrème<br>Orange | 11<br>MENU ESPAGNE<br>Moule à la Catalane<br>Paëlla<br>Tomme des Pyrénées IGP<br>Gâteau basque | 12<br>Pomme de terre au boursin<br>Dos de colin sauce safranée<br>Trio de légumes bio<br>Vache picon<br>Kiwi IGP * |
| 15<br>Radis Beurre<br>Sauté de porc à la moutarde<br>Torsade bio (circuit court)<br>Danette liégeoise chocolat<br>Pomme (circuit court) | 16<br>Pâté en croûte<br>Aile de raie aux câpres<br>Poêlée de légumes<br>Saint nectaire AOP<br>Tarte citron | 17<br>Chou rouge aux croûtons<br>Rôti de bœuf au poivre<br>Pomme sautée<br>Faisselle bio (circuit court)<br>Poire | 18<br>Salade de pâte à l'italienne<br>Émincé de volaille provençale (circuit court)<br>Petit pois<br>Fraidou<br>Ananas au sirop | 19<br>Poireau sauce ravigote<br>Paupiette de saumon, crème ciboulette<br>Riz bio<br>Tomme blanche<br>Banane bio |
| 22<br>Chou blanc au jambon<br>Joue de bœuf braisée<br>Pomme vapeur<br>Vache qui rit<br>kiwi | 23<br>MENU VEGETARIEN<br>Haricot vert à l'échalote<br>Œuf dur florentine<br>Yaourt nature sucré (circuit court)<br>Compote pomme cassis | 24<br>Tomate à la féta<br>Haché de veau emmental<br>Haricot blanc à la tomate<br>Gouda<br>Fruit de saison | 25<br>Salade de lentille bio aux lardons (circuit court)<br>Cuisse de poulet rôtie<br>Carotte à la crème de romarin<br>Kiri chèvre<br>Pomme cuite | 26<br>Mâche noix emmental<br>Filet de lieu basquaise<br>Ebly aux légumes du soleil<br>Camembert<br>Éclair café |
| 29<br>Betterave<br>Lasagne (circuit court)<br>Emmental bio<br>Pomme (circuit court) | 30<br>Trio de crudités à la bulgare<br>Saucisse de volaille<br>Lentilles bio (circuit court)<br>P'tit Louis<br>Tarte clafoutis griotte | MENU ESPAGNE<br>LE 11 AVRIL | | |

Cœur de Loire
Coeur de Loire
03.86.28.92.92.

Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr
et sur le portail famille

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.