

Menus

MAI

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

Menu oriental
le 14 mai

Menu 100% local
le 30 mai

Feuilleté de poulet poireau
Rognon de bœuf au porto
Duo haricot plat champignon
Roquefort AOP
Ananas au sirop

Salade de riz au thon
Émincé de porc au cidre
Courgette bio
Yaourt abricot (circuit court)
Banane bio

Concombre bio
Fish and chips
Frite
Chanteneige bio
Compote de poire

Céleri bio
Boulette d'agneau à
la provençale
Haricot blanc
Cantal AOP
Kiwi IGP

Macédoine mayonnaise
Cordon bleu
Pomme de terre persillée
Crème praliné
P'tit carré abricot

Chou blanc emmental
Paleron aux olives
Poêlée de légumes
Montcendré
Pruneau au sirop

Radis beurre
Côte de porc charcutière
Riz bio
Kiri bio
Poire

Piémontaise
Saumonette en matelote
Fondue de poireaux
Tomme des Pyrénées IGP
Semoule au
lait caramel

Crêpe emmental
Paupiette de veau
Pomme rissolée
Rondelé bio
Pomme bio

Boulgour à l'oriental
Tajine de poulet (circuit court)
Yaourt nature bio
Tarte abricot amande

Terrine de poisson
Boudin noir aux pommes
Purée de pomme de terre
Mimolette
Compote pomme cassis

Haricot vert à l'échalote
Mijoté de bœuf (circuit court)
Brocoli
Flan gélatifié vanille
Banane

Chou rouge et carotte bio
Dos de colin sauce safranée
Céréale gourmande bio
Tomme blanche
Mosaïque de fruits

Tartiflthon
Rôti de porc au jus
Pomme dauphine
Liégeois café
Gaufre liégeoise

Quiche aux trois fromages
Lieu sauce crème
Carotte vichy
Fromage blanc bio
Pomme (circuit court)

Céleri rémoulade
Croq'oeuf
Coquillettes
Saint Paulin
Compote de fraise Bio

Carotte bio
Quenelle bio sauce aurore
Riz pilaf
Saint nectaire AOP
Kiwi IGP

Pâté de campagne
Poisson frais sauce crustacé
Gratin de chou-fleur
Vache qui rit
Tarte aux pommes bio

Salade brésilienne
Langue de bœuf
sauce tomate
Haricot beurre
Flan nappé caramel
Fruit de saison

Tomate bio
Couscous végétarien
Semoule bio
Mini cabrette bio
Tarte clafoutis griotte

Mâche aux croûtons
Rôti de veau aux champignons
Bâtonnière de légumes
Camembert bio
Pêche au sirop

Salade de lentilles bio
Sauté de poulet bio au chèvre
Torsade bio
Yaourt fraise
(circuit court)
Pomme (circuit court)

Pépinette à la volaille
Merlu sauce normande
Épinards à la crème
Gouda bio
Banane bio

MENU ORIENTAL

MENU VEGETARIEN

MENU VEGETARIEN

MENU 100% LOCAL



Coeur de Loire
03.86.28.92.92.



Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr

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.