

Menus

JUIN

2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

3
Céleri bio *
Sauté de veau à la tomate (circuit court)
Courgette bio
Chanteneige bio *
Nectarine (sous réserve)

4
Chou-fleur crème de curry
Steak haché au jus
Frite
Crème dessert vanille
Crostatine cerise

5
Radis beurre
Émincé de lapin à l'estragon
Riz bio
Fromage
Tiramisu amarena

6
MENU JEUX OLYMPIQUES
Salade de tomate à la grecque
Curry de volaille
Poêlée de légumes verts
Tomme noire
Tarte aux myrtilles

7
Cervelas pomme de terre
Filet de colin sauce citron
Carotte vichy bio
Fromage blanc bio *
Kiwi bio *

MENU VEGETARIEN 100 % BIO

10
Haricot vert à l'échalote
Cuisse de poulet rôtie (circuit court)
Céréale gourmande bio
Kiri
Poire

11
Rémoulade de chou-rave bio (circuit court)
Cappelletti provençale bio
Emmental bio *
Banane bio *

12
Champignon frais au Boursin
Blanquette de poisson
Poêlée de légumes
Brie
Pomme cuite à la gelée de groseille

13
Carotte râpée bio *
Émincé de bœuf forestier (circuit court)
Torsade bio (circuit court)
Yaourt fraise (circuit court)
Pêche (sous réserve)

14
Terrine de campagne
Lieu bouillon oriental
Épinard à la crème
Saint-nectaire AOP *
Paris-Brest

MENU D'ÉTÉ

17
Chou blanc *
Boulette de bœuf au basilic
Petit pois
Petit suisse aux fruits
Pomme bio *

18
Haricot blanc en salade
Grillardin de veau
Coquillettes bio
Comté AOP *
Abricot au sirop

19
Avocat sauce cocktail
Langue sauce piquante
Ratatouille
Faisselle bio (circuit court)
Pâtisserie

20
Betterave à l'aneth
Filet de colin meunière
Pomme vapeur
Tomme blanche
Compote bio
pomme/abricot/banane

21
« Pizza maison »
Rôti de dinde froid mayonnaise à l'espagnole
Salade de riz
Mini cabrette bio *
Fraise (sous réserve)

MENU VEGETARIEN

REPAS FROID

24
Méli-mélo de cœur de palmier
Wok de poulet (circuit court)
Duo de carotte et haricot plat
Liégeois vanille
Kiwi bio *

25
Salade verte volaille emmental
Jambon au porto
Pomme rissolée
Saint-paulin bio *
Éclair vanille

26
Tarte poulet légumes du sud
Rôti de bœuf en sauce
Mélange de légumes oubliés
Brebicrème
Ananas frais

27
Courgette à la féta
Spaghetti bolognaise veggie
Yaourt nature sucré (circuit court)
Nectarine

28
Carotte céleri bio *
Dos de colin sauce tartare
Cœur de blé à l'italienne
Babybel bio *
Pom'potes

MENU JEUX OLYMPIQUES
LE
06 JUIN



MENU 100 % BIO
LE 11 JUIN
bio

MENU D'ÉTÉ
LE 21 JUIN

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



Cuisine communautaire
03.86.26.71.15.



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.