

Menus

JUIN

2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

Betterave à l'aneth
Steak haché au jus
Frite
Chanteneige bio
Kiwi bio

2

Carotte râpée bio
Poulet rôti bio (circuit court)
Haricot beurre à la tomate
Gélifié vanille
Gâteau roulé fraise

3

Radis beurre
Moussaka
Société crème
Compote de
pomme saveur biscuit

4

Salade de tomate
Émincé de veau au cidre
Céréale gourmande bio
Edam
Nectarine (sous réserve)

5

Cervelas pomme de terre
Filet de colin sauce citron
Méli-mélo de légumes bio
Fromage blanc bio
Ile flottante

6

MENU VEGETARIEN 100 % BIO

Macédoine mayonnaise
Paleron au jus
Purée de pomme de terre
Camembert
Compote
pomme fraise bio

9

Chou blanc bio
Cordon bleu
Carotte vichy
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Pti moelleux

10

Friand au fromage
Boulette de bœuf
Coquille
Gouda
Fruit de saison

11

Salade de chou-rave bio
Capelletti provençale bio
Emmental bio
Banane bio

12

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

13

MENU D'ETE

Haricot blanc en salade
Émincé de bœuf aux olives
Boulogne aux champignons
Petit suisse aux fruits
Pomme bio

16

Concombre bio
Grillardin de veau au basilic
Petit pois
Comté AOP
Tarte clafoutis griotte

17

Avocat sauce cocktail
Langue sauce piquante
Courgette persillade
Montcendré
Pêche au sirop

18

Chou fleur crème de curry
Filet de colin meunière
Pomme vapeur
Tomme blanche
Compote bio
pomme/abricot/banane

19

Melon pastèque fête
Rôti de dinde froid
mayonnaise à l'espagnole
Salade de riz
Mini cabrette bio
Fraise (sous réserve)

20

MENU VEGETARIEN

Méli-mélo de cœur de palmier
Jambon au porto
Pomme rissolée
Liégeois vanille
Kiwi bio

23

Courgette à la grecque
Wok de poulet (circuit court)
Duo de carotte et haricot plat
Saint-paulin bio
Éclair vanille

24

Feuilleté poulet poireau
Épaule d'agneau au jus
Mélange de légumes oubliés
Brebicrème
Fruit de saison

25

Salade verte à l'emmental
Dahl de lentille
Riz basmati
Yaourt abricot
(circuit court)
Nectarine

26

Tomate bio
Filet de cabillaud à l'estragon
Gratin de chou-fleur
Babybel bio
Compote
de pomme bio

27

Salade mexicaine
Sauté de bœuf sauce vigneronne
Haricot vert
Kiri
Abricot (sous réserve)

30

MENU 100 % BIO
LE 12 JUIN

bio

MENU D'ÉTÉ
LE 20 JUIN



Cœur
de Loire

Cœur 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.