

Menus

Juillet

2025

Lundi

L'Unité de Production
Culinaire Cœur de Loire et
toute son équipe vous
souhaitent de très bonnes
vacances d'été !

Mardi

Radis sauce ciboulette
Cheeseburger
Frite
Fromage blanc bio
Fruits des îles au sirop

Mercredi

Macédoine de légumes
Escalope de dinde à la crème
(circuit court)
Chou de Bruxelles
Roquefort AOP
Fruit de saison

Jeudi

Repas froid

Tomate mozzarella
Rôti de porc froid mayonnaise
Salade de pépinette
Tomme blanche
Banane bio

vendredi

Concombre bio
Filet de lieu à l'aneth
Riz bio
Rondelé bio
Beignet chocolat noisette

7

Piémontaise
Côte de porc au jus
Haricot beurre
Géligé vanille
Pêche

8

Champignon aux fines herbes
Quenelle de brochet,
sauce crustacé
Semoule bio
Saint-Nectaire AOP
Compote pomme fraise bio

9

Chou rouge mimolette
Gratin de gnocchi au poulet
Salade verte
Ptit louis
Abricot

10

Betterave rouge
Émincé de bœuf à la provençale
Pomme sautée
Comté AOP
Pomme (circuit court)

11

Saucisson sec
Dos de colin sauce safranée
Julienne de légume
Yaourt nature
(circuit court)
Gâteau roulé fraise

14

Céleri rémoulade
Paleron au jus
Purée de pomme de terre
Camembert
Ananas au sirop

15

Chou blanc
Cordon bleu
Coquillettes
Yaourt fraise (circuit court)
P'tit moelleux

16

Friand au fromage
Boulette au bœuf
Haricot vert
Saint-Paulin
Kiwi

17

Concombre vinaigrette
Rôti de dinde froid
Cœur de blé aux légumes du soleil
Gouda
Fruit de saison

18

Carotte cuite aux épices
Cabillaud sauce dugléré
Courgette au basilic
Saint Môret
Pâtisserie

21

Terrine de légumes
Haché de veau à l'emmental
Carotte au thym
Faisselle
Poire

22

Avocat sauce cocktail
Cuisse de poulet rôtie
(circuit court)
Ebly à la tomate
Cantal AOP
Compote bio
pomme, abricot, banane

23

Tomate
Rognon au porto
Haricot plat et fève
Brie
Nectarine

24

Melon pastèque fêta
Sauté de porc au curry
Riz bio
Chanteneige bio
Pomme (circuit court)

25

Salade de lentille bio
Filet de limande aux crevettes
Trio de légumes bio
Crème dessert vanille
Cookie chocolat bio

28

Salade de pâte à l'italienne
Gigot d'agneau au romarin
Ratatouille
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Fruit de saison

29

Laitue emmental jambon
Spaghetti bolognaise
Rondelé ail et
fines herbes
Abricot au sirop

30

Haricot vert aux lardons
Salade de bœuf cuit et pomme
de terre, sauce ravigote
Emmental bio
Melon

31

Salade crétoise
Couscous végétarien
Semoule
Mousse au chocolat
Pailloline

Cœur
de LoireCoeur 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.