

# Menus

## Août

2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi



[Empty menu box]

[Empty menu box]

[Empty menu box]

Radis beurre  
Saumonette en matelote  
Épinard à la crème  
Mimolette  
Tarte bourdaloue

4 Chou fleur crème de curry  
Suprême de poulet  
aux amandes (circuit court)  
Torsade bio  
Fromage  
Pomme

5 Pastèque à la féta  
Filet de poisson meunière  
Courgette au thym  
Saint-Môret  
Compote de poire

6 Salade de riz  
Paupiette de veau au cidre  
Poêlée de légumes  
Yaourt fraise (circuit court)  
Abricot

7 Carotte bio  
Sauté de porc basquaise  
Haricot beurre à la tomate  
Brie  
Banane bio

8 Pâté en croûte  
Merlu sauce vin blanc  
Pomme vapeur  
Yaourt nature bio  
Éclair vanille

11 [Empty menu box]

12 [Empty menu box]

13 [Empty menu box]

14 [Empty menu box]

15 [Empty menu box]

18 [Empty menu box]

19 [Empty menu box]

20 [Empty menu box]

21 [Empty menu box]

22 [Empty menu box]

25 [Empty menu box]

26 [Empty menu box]

27 [Empty menu box]

28 [Empty menu box]

29 [Empty menu box]



Cuisine communautaire  
03.86.26.71.15.



Allergènes :  
liste disponible sur [coeurdeloire.fr](http://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.