Menu portage à domicile

Menus

SEPTEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1 Betterave Lasagne bolognaise (circuit court) Comté AOP Compote pomme fraise bio	**2** Céleri bio Filet de colin meunière Haricot vert Délice emmental Flan pâtissier	**3** Radis beurre Émincé de porc basquaise Pomme de terre persillade Roquefort AOP Pomme	**4** Salade de pâtes à l'italienne Rôti de dinde, jus aux herbes Jeune carotte Yaourt nature bio Banane bio	**5** Rosette Lieu au pesto rouge Riz bio Brie Kiwi
8 Chou blanc bio Mijoté de veau aux épices Coquillette bio Saint-Nectaire AOP Fruits des îles au sirop	**9** Artichaut aux fines herbes Saucisse de volaille Pomme rissolée Yaourt fraise (circuit court) Poire (circuit court)	**10** Avocat sauce cocktail Langue de bœuf au madère Petit pois Vache picon Compote pomme cassis	**11** MENU VEGETARIEN Carotte bio Cappelletti provençal bio Rondelé bio Prune (sous réserve)	**12** Salade mexicaine Gratin de poisson aux fruits de mer Babybel Paris-Brest
15 Haricot vert vinaigrette Palette demi-sel Lentille bio (circuit court) Croc'lait bio Kiwi	**16** Tomate bio Boulette d'agneau au romarin Semoule bio Fromage blanc bio Raisin	**17** Tarte bande chèvre tomate Bœuf braisé aux oignons Courgette au basilic Montcendre Pêche au sirop	**18** Méli-mélo de crudités bio Cuisse de poulet rôtie bio (circuit court) Gratin de chou-fleur Gouda bio Pomme (circuit court)	**19** Cœur de blé aux légumes du soleil Merlu sauce safranée Épinard Yaourt aromatisé Gâteau breton
22 Macédoine mayonnaise Émincé de bœuf sauce au bleu Haricot beurre Semoule lait caramel Compote pomme abricot bio	**23** MENU D'AUTOMNE Salade automnale Rôti de porc forestier Méli-mélo de légumes de saison Cantal AOP Tarte aux mirabelles	**24** Champignon à la crème Gratin de coquillette au poulet et légumes verts Liégeois vanille Ananas au sirop	**25** MENU VEGETARIEN Céréale méditerranéenne Crousti fromage Ratatouille Emmental bio Banane bio	**26** Courgette à la grecque Dos de colin, crème de carotte épicée Riz pilaf Brebicrème Pomme bio
29 Terrine de légumes Sauté de dinde à la moutarde (circuit court) Purée de pomme de terre Saint-Paulin bio Poire (circuit court)	**30** Concombre bio Quenelle de brochet, sauce crustacé Céréale gourmande bio Flanby Raisin		Les 11 et 25 septembre menu végétarien Le 23 septembre menu d'automne	

Cœur de Loire

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.