

Menus

NOVEMBRE

2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

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



Potage de légumes
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Rondelé bio *
Poire (circuit court)

3

Chou blanc bio *
Bœuf braisé aux olives
Courgette au thym
Fromage blanc bio *
Banane bio *

4

Pomelo
Gigot d'agneau au romarin
Flageolet
Vache picon
Cocktail de fruits
au sirop

5

MENU HALLOWEEN
Rémoulade de carotte à l'orange
Mijoté de volaille tandoori
Pomme smile
Mimolette
Donut halloween

6

Pâté de campagne
Lieu au basilic
Ebly aux légumes du soleil
Tomme grise bio *
Compote pomme,
savour biscuit

7

Macédoine mayonnaise
Rôti de porc
Pomme vapeur
Comté AOP *
Clémentine

10

Taboulé
Colin meunière
Carotte vichy
Crème dessert praliné
Petit carré abricot

11

Friand au fromage
Boulette de bœuf au jus
Haricot vert
Fromage
Compote
pomme fraise bio

12

Menu végétarien

Céleri bio *
Parmentier végétarien
Yaourt brassé fraise
(circuit court)
Pomme bio *

13

Betterave bio à l'aneth
Dos de colin sauce crème
Riz
Saint-Paulin bio *
Tartelette abricot

14

Carotte bio *
Sauté de veau marengo
Haricot beurre
Saint-Nectaire AOP *
Orange bio *

17

Concombre à la féta
Cordon bleu
Torsade bio (circuit court)
Croc lait bio
Mousse au chocolat
Petit beurre

18

Tarte trois fromages
Rôti de bœuf sauce vigneronne
Trio de légumes bio
Yaourt nature sucré
(Circuit court)
Kiwi

19

Terrine de légumes
Choucroute
Emmental bio *
Pêche au sirop

20

Endive pomme emmental
Merlu sauce crustacé
Boullgour aux herbes
Gélifié vanille
Gâteau basque

21

Chou rouge bio *
Emincé de poulet à l'estragon
(circuit court)
Riz pilaf
Brie bio *
Pomme (circuit court)

24

Menu végétarien

Croisillon Dubarry
Tortellini épinard ricotta
Brebicrème
Dés de fruits tropicaux

25

Poireau vinaigrette
Paleron aux petits oignons
Poêlée campagnarde
Gouda
Poire (circuit court)

26

Salade fromagère
Mijoté de porc aux champignons
Petit pois carotte
Yaourt nature bio *
Banane bio *

27

Saucisson sec
Poisson frais bouillon oriental
Couscous bio
Six de Savoie
Paris-Brest

28

Cœur
de LoireCuisine 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.