

Menus

NOVEMBRE

2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

Haricot vert à l'échalote
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,
saveur 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
Roquefort AOP
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 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.