

Menus

Février

2026

Lundi

Salade de lentille bio
(circuit court)
Bœuf bourguignon
Pomme de terre persillée
Saint-Nectaire AOP
Poire (circuit court)

2

Mardi

MENU CHANDELEUR

Carotte bio
Galette sarrasin jambon fromage
Haricot beurre
Leerdammer
Crêpe chocolat noisette

3

Mercredi

Laitue mimolette
Langue sauce madère
Poêlée campagnarde
Société crème
Fruit de saison

4

Jeudi

Chou-fleur crème de curry
Couscous
Mini babybel bio
Pomme cuite

5

vendredi

Tarte aux trois fromages
Dos de colin sauce vin blanc
Épinard à la crème
Yaourt aromatisé
Banane bio

6

Chou rouge balsamique
Mijoté de veau au thym
Courgette en persillade
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Pomme (circuit court)

9

Avocat sauce cocktail
Blanc de poulet sauce tomate
(circuit court)
Riz pilaf
Gouda bio
Gâteau basque

10

Macédoine mayonnaise
Paleron sauce vigneronne
Gratin de blette
Camembert
Compote
pomme cassis

11

Pomelo
Potée auvergnate
Petit suisse aux fruits
Mosaïque de fruits

12

Croissillon Dubarry
Filet de dorade à l'estragon
Fondue de poireaux
Boursin
Semoule au lait caramel

13

Haricot blanc en salade
Émincé de volaille dijonnaise
(circuit court)
Haricot vert
Kiri chèvre
Pomme bio

16

Champignon frais ciboulette
Rôti de porc aux petits oignons
Endive braisée
Comté AOP
Compote pomme abricot

17

Endive pomme emmental
Œuf poché à l'andalouse
Pomme sautée
Tomme blanche
Poire (circuit court)

18

Chou blanc bio
Boulette de bœuf au paprika
Méli-mélo de céréales
Fromage blanc bio
Banane

19

Pâté de campagne
Filet de lieu safrané
Carotte au romarin
Délice emmental
Beignet chocolat

20

Artichaut ail et fines herbes
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Flanby
Compote
pomme banane

23

Nem aux crevettes
Wok de volaille
(circuit court)
Nouille chinoise
Chanteneige bio
Gâteau chinois

24

Salade de cœur de palmier
Steak haché au jus
Méli-mélo de légumes verts
Roquefort
Pomme (circuit court)

25

Céleri bio
Quenelle bio sauce forestière
Pâte bio (circuit court)
Brie bio
Orange bio

26

Cervelas vinaigrette
Dos de colin bouillon oriental
Bâtonnière de légumes
Croc'lait bio
Tarte Bourdaloue

27



MENU VEGETARIEN 100%
BIO
Le 26 février 2026

MENU NOUVEL AN
CHINOIS
LE
24 FEVRIER



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

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.