

Menus

Lundi

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

2

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

9

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

16

Potage de légumes
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Flanby
Compote pomme banane

23



Cœur
de Loire

Cuisine communautaire
03.86.26.71.15.

Mardi

MENU CHANDELEUR

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

3

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

10

Champignon frais ciboulette
Rôti de porc aux petits oignons
Pomme noisette
Comté AOP
Compote pomme abricot

17

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

24

MENU VEGETARIEN 100% BIO
Le 26 février 2026

Mercredi

Laitue mimolette
Langue sauce madère
Poêlée campagnarde
Fromage
Fruit de saison

4

VACANCES SCOLAIRES DU 09/02/2026 au 20/02/2026

11

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

18

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

25

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

26

MENU NOUVEL AN CHINOIS
LE
24 FEVRIER

Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr
et sur le portail famille

Février

Jeudi

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

5

Pomelo
Potée auvergnate
Petit suisse aux fruits
Mosaïque de fruits

12

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

19

MENU VEGETARIEN 100% BIO

26



vendredi

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

6

Croisillon Dubarry
Filet de dorade à l'estragon
Fondue de poireaux
Boursin
Sémoule au lait caramel

13

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

20

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

27

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

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.



Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr
et sur le portail famille