

2026

Menus

Lundi

Meilleurs vœux à toutes et à tous pour cette nouvelle année !!

5
Tartiflon
Cordon bleu
Pomme rissolée
Chanteneige bio
Compote de pomme bio

12
Céleri bio
Mijoté de bœuf provençale
Pâte bio (circuit court)
Saint-Nectaire AOP
Pomme bio

19
Chou-fleur vinaigrette
Raviole quatre saisons
Emmental bio
Poire (circuit court)

26
Salade niçoise
Cuisse de poulet rôtie bio (circuit court)
Frite
Brie bio
Compote pomme fraise bio

Mardi

MENU VEGETARIEN

6
Chou rouge bio
Boulette d'agneau au romarin
Haricot vert
Fromage blanc bio
Clémentine

13
Betterave bio
Quenelle de brochet, sauce crustacé
Duo haricot plat champignon
Vache picon
Ananas au sirop

20
Pois chiche à l'orientale
Rôti de dinde au jus
Haricot beurre à la tomate
Tomme blanche
Tarte aux pommes bio

27
Pomme de terre en salade
Crusti fromage
Courgette au basilic
Yaourt nature sucré (circuit court)
Kiwi IGP

Mercredi



7
Macédoine mayonnaise
Omelette au fromage
Ratatouille
Mini cabrette
Poire (circuit court)

14
Endive aux noix
Paupiette de volaille au cidre
Salsifis persillade
Crème dessert chocolat
Orange

21
Mâche aux croûtons
Boudin noir aux pommes
Purée de pomme de terre
Gélifié vanille
Ananas frais

28
Radis noir pomme emmental
Rôti de veau aux oignons
Poêlée de légumes
Montendre
Abricot au sirop

JANVIER

Jeudi

1
Radis à la crème
Rôti de porc Basquaise
Pâte
Yaourt nature sucré (circuit court)
Banane bio

8
Tsatsiki
Palette demi-sel
Lentille (circuit court)
Edam
Banane bio

MENU SPORTS D'HIVER

15
Chou blanc savoyard
Tartiflette
Tomme grise bio
Tarte myrtille

22
Carotte bio
Paleron de bœuf sauce échalote (circuit court)
Petit pois carotte
Rondelé bio
Banane bio

29
Pomelo
Mijoté de porc au curry
Torsade bio (circuit court)
Carré croc'lait
Pomme (circuit court)

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.

vendredi

2
Piémontaise
Lieu au basilic
Fondue de poireaux
Brebicrème
Abricot au sirop

GALETTE DES ROIS

9
Taboulé
Filet de colin sauce duglétré
Epinard à la crème
Saint-Paulin
Galette des rois

16
Pizza royale
Dos de colin sauce citron
Purée de carotte
Brebicrème
Kiwi

23
Terrine de campagne
Saumonette en sauce
Trio de légumes bio
Yaourt brassé fraise (circuit court)
Mosaïque de fruits

30
Duo de céleri carotte bio
Filet de poisson crème ciboulette
Riz safrané
Comté AOP
Beignet chocolat noisette



Cœur de Loire
03.86.28.92.92.



Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr