

Menus

MARS

2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

2
Chou blanc bio *
Porc au curry
Riz créole bio
Gélifié vanille
Kiwi

3
Haricot vert à l'échalote
Paupiette de veau forestière
Jeune carotte
Rondelé bio *
Poire (circuit court)

4
Avocat crevette
Tortelloni bio au pesto
Montcendre
Compote pomme cassis

5
Concombre à la grecque
Cuisse de poulet au jus (circuit court)
Pomme sautée
Yaourt myrtille (circuit court)
Banane bio *

6
Salade de pépinette au jambon
Lieu à l'aneth
Épinard
Comté AOP *
Paris-Brest

9
Betterave rouge bio
Blanc de poulet à la crème
Pâte bio (circuit court)
Saint-Nectaire AOP *
Pomme bio *

10
Radis beurre
Lieu sauce citron
Bâtonnière de légumes
Mousse au chocolat
P'tit moelleux

11
Sardine à la tomate
Paleron sauce moutarde
Chou de Bruxelles
Camembert
Pêche au coulis de fruits rouges

MENU VEGETARIEN
12
Céleri bio *
Couscous végétarien
Semoule
Kiri
Banane bio *

13
Feuilleté hot-dog
Filet de colin meunière
Fondue de poireaux
Yaourt nature bio *
Gâteau roulé fraise

16
Pomme de terre au boursin
Bœuf Stroganoff
Purée de brocolis
Yaourt aromatisé
Kiwi bio *

17
Laitue mimolette
Grillardin de veau sauce tomate
Semoule bio
Emmental bio *
Compote pomme biscuit

18
Carotte cuite aux épices
Cordon bleu
Pomme noisette
Fromage
Orange

MENU BIODIVERSITE
19
Rillettes de lentille bio
De la ferme au verger (poulet aux pommes)
Trio du potager
Cantal AOP *
Fromage blanc et miel bio

20
Saucisson sec
Filet de hoki à l'oseille
Riz pilaf
Vache qui rit
Flan pâtissier

23
Carotte bio *
Boulette d'agneau à la marocaine
Tajine de légumes
Babybel bio *
Poire (circuit court)

MENU VEGETARIEN
24
Potage de légumes
Spaghetti bolognaise veggie
Yaourt nature bio *
Pomme cuite caramel

25
Salade de riz à l'espagnole
Langue de bœuf sauce madère
Haricot vert
Boursin
Fruit de saison

26
Courgette à la fêta
Sauté de porc
Céréale gourmande
Brie
Banane bio *

27
Crêpe emmental
Filet de cabillaud sauce crustacé
Chou-fleur persillé
Brebicrème
Tartelette abricot

30
Chou rouge bio *
Mijoté de sot l'y laisse de dinde
Coquillettes bio (circuit court)
Carré président
Pomme (circuit court)

31
Taboulé
Braisé de bœuf au jus
Carotte en persillade
Yaourt abricot (circuit court)
Fruit des îles au sirop

MENU VEGETARIEN
LES 12 ET 24 MARS

MENU BIODIVERSITE
LE 19 MARS

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

Cœur de Loire

Cuisine 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.