

# Menus

## Juillet

2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

L'Unité de Production  
Culinaire Cœur de Loire et  
toute son équipe vous  
souhaitent de très bonnes  
vacances d'été !

Tomate mozzarella  
Œuf dur florentine  
Roquefort AOP  
Ananas frais

Concombre bio  
Rôti de porc froid mayonnaise  
Salade de riz  
Rondelé bio  
Banane bio

Salade mexicaine  
Filet de lieu à l'aneth  
Julienne de légumes  
Brie  
Tarte aux pommes bio

Piémontaise  
Côte de porc au jus  
Haricot beurre  
Saint-Nectaire AOP  
Pêche

Champignon aux fines herbes  
Quenelle de brochet,  
sauce crustacés  
Semoule bio  
Gélifié vanille  
Compote pomme fraise bio

Chou rouge mimolette  
Gratin de coquille à  
la volaille  
Ptit louis  
Abricot

Carotte cuite aux épices  
Émincé de bœuf aux herbes  
Pomme sautée  
Yaourt nature bio  
Pomme (circuit court)

Saucisson sec  
Dos de colin sauce safranée  
Poêlée de légumes  
Comté AOP  
Gâteau roulé chocolat

Betterave rouge  
Paleron au jus  
Purée de pomme de terre  
Camembert  
Ananas au sirop

Céleri rémoulade  
Cordon bleu  
Courgette au thym  
Crème dessert praliné  
Carré abricot

Friand au fromage  
Brin de veau  
Haricot vert  
Saint-Paulin  
Kiwi

Chou blanc  
Rôti de dinde froid  
Taboulé  
Gouda  
Beignet chocolat noisette

Concombre vinaigrette  
Cabillaud sauce dugléré  
Gratin de blette  
Saint Môret  
Banane bio

Terrine de légumes  
Cuisse de poulet rôtie  
Carotte  
Faisselle  
Poire

Avocat sauce cocktail  
Steak haché  
Frite  
Cantal AOP  
Compote bio  
pomme, abricot, banane

Tomate vinaigrette  
Rognon au porto  
Duo haricot plat et fève  
Tomme blanche  
Nectarine

Melon pastèque fêta  
Chili sin carne  
Riz bio  
Mousse au chocolat  
Pomme (circuit court)

Salade de pois chiche  
Filet de limande aux crevettes  
Trio de légumes bio  
Chanteneige bio  
Eclair vanille

Salade de pâte à l'italienne  
Epaule d'agneau au romarin  
Ratatouille  
Fromage blanc bio  
Fruit de saison

Radis beurre  
Rôti de bœuf froid sauce tartare  
Pomme de terre vinaigrette  
Rondelé ail & fines herbes  
Abricot au sirop

Haricot vert vinaigrette  
Saucisse fumée  
Lentille bio (circuit court)  
Emmental bio  
Melon

Salade crétoise  
Couscous végétarien  
Semoule  
Crème dessert vanille  
Cookie tout chocolat  
bio

Laitue emmental jambon  
Saumonette en matelote  
Epinard à la crème  
Mimolette  
Tarte Bourdaloue

Cœur  
de Loire

Coeur de Loire  
03.86.28.92.92.



Allergènes :  
liste disponible sur [coeurdeloire.fr](http://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.