

# Menus

## Juillet

2026

### Lundi

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

### Mardi

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

### Mercredi

Tomate mozzarella  
Œuf dur florentine  
Fromage  
Ananas frais

### Jeudi

Repas froid

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

### vendredi

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

Vacances scolaires du 06 juillet au 31 août 2026

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 coquillette 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

Férieré

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

Chou blanc  
Rôti de dinde froide  
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 au thym  
Faisselle  
Poire

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

Tomate vinaigrette  
Langue de bœuf  
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

Cuisine communautaire  
03.86.26.71.15.



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