

Menus

JUIN

2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

MENU VEGETARIEN

MENU VEGETARIEN 100 % BIO

MENU VEGETARIEN

MENU ETE

MENU VEGETARIEN

100 % BIO

LE 11 JUIN



MENU D'ÉTÉ

LE 26 JUIN



1 Carotte râpée bio
Poulet rôti bio*
(circuit court)
Pomme noisette
Fromage blanc bio*
Kiwi bio*

2 Tomate au basilic
Quenelle bio sauce aurore
Haricot vert
Gouda
Gâteau roulé fraise

3 Radis beurre
Langue sauce piquante
Mélange de légumes grillés
Fromage
Compote pomme cassis


4 Salade cervelas pomme de terre
Émincé de bœuf à l'échalote
Méli-mélo de légumes bio
Gélifié vanille
Nectarine
(sous réserve)

5 Betterave à l'aneth
Filet de colin sauce citron
Céréale gourmande bio
Chanteneige bio*
Ile flottante

8 Chou-fleur à la ciboulette
Bœuf bourguignon
Torsade bio (circuit court)
Saint-Nectaire AOP*
Poire

9 Céleri bio*
Beignet de poisson
Jeune carotte
Petit suisse aux fruits
Compote pomme fraise bio

10 Tarte chèvre tomate
Rôti de dinde à l'espagnole
Riz safrané
Edam
Orange

11 Salade de chou-rave bio
(circuit court) 
Cappelletti bio au basilic
Emmental bio*
Banane bio*

12 Terrine de campagne
Lieu bouillon oriental
Épinard à la crème
Yaourt nature bio*
Paris-Brest

15 Haricot blanc en salade
Émincé de poulet aux herbes
(circuit court)
Boulogne aux champignons
Tomme blanche
Pêche

16 Concombre bio*
Paupiette de veau au cidre
Courgette persillade
Comté AOP*
Tarte clafoutis griotte

17 Avocat sauce cocktail
Boudin noir
Purée de pomme de terre
Montcendré
Ananas au sirop

18 Haricot vert vinaigrette
Paleron sauce charcutière
Brocoli
Flanby
Banane bio*

19 Tomate bio*
Cœur de filet de merlu
à l'estragon
Semoule bio
Babybel bio*
Compote de pomme bio

22 Méli-mélo de cœur de palmier
Jambon au porto
Pomme rissolée
Liégeois vanille
Kiwi bio*

23 Salade de courgette bio*
Boulette de bœuf sauce tomate
Duo de carotte et haricot plat
Saint-Paulin bio*
Éclair vanille

24 Feuilleté poulet poireau
Épaule d'agneau au jus
Poêlée de légumes oubliés
Brebicrème
Compote de poire

25 Salade verte à l'emmental
Dahl de lentille
Riz basmati
Yaourt aromatisé
Abricot
(sous réserve)

26 Melon pastèque fête
Blanc de poulet froid sauce curry
(circuit court)
Salade de pépinette
Mini cabrette bio*
Salade de fruits frais

29 Chou-blanc au jambon
Sauté de bœuf aux épices
Haricot beurre à la tomate
Kiri
Nectarine

30 Terrine de légumes
Cheeseburger
Frite
Yaourt nature bio
Fruits des îles au sirop

MENU VEGETARIEN
100 % BIO
LE 11 JUIN


MENU D'ÉTÉ
LE 26 JUIN


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



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.