Portage de repas à domicile

MENUS

NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 Poireau vinaigrette **Lasagne bolognaise** Rondelé bio **Poire**	**3** Chou blanc bio Bœuf braisé aux olives Courgette en persillade Fromage blanc bio Banane bio	**4** Pomelo Epaule d'agneau au romarin Flageolet Vache picon Pomme cuite au caramel	**MENU HALLOWEEN** **5** Rémoulade de carotte à l'orange Mijoté de volaille tandoori Pomme smile Mimolette Donut Halloween	**6** Terrine de campagne Hoki au pesto Ebly Tomme blanche Compote pomme biscuit
9 Betterave bio à l'aneth Bœuf Stroganoff Pomme vapeur Emmental bio Clémentine	**10** Taboulé Boulette de volaille sauce tomate Chou-fleur persillé Liégeois vanille Compote de pomme fraise bio	**11** Feuilleté poulet poireaux Rôti de porc au jus Haricot vert Roquefort AOP Kiwi	**MENU VEGETARIEN** **12** Céleri bio Parmentier végétarien Yaourt aromatisé Pomme bio	**13** Laitue mimolette Dos de colin sauce crème Riz bio Saint-Paulin bio Brownie chocolat bio
16 Carotte bio **Sauté de veau marengo** Trio de légumes bio Saint-Nectaire AOP Orange bio	**17** Concombre à la féta Cordon bleu **Torsade bio** Croc'lait bio Mousse au chocolat	**18** Tarte au trois fromages Paleron sauce charcutière Haricot beurre Yaourt nature bio Kiwi	**19** Terrine de légumes Choucroute Comté AOP Pêche au sirop	**20** Endive pomme emmental Merlu sauce safranée Boulgour aux herbes Gélifié vanille Gâteau Basque
23 Chou rouge bio **Emincé de poulet à l'estragon** Riz pilaf Brie bio **Pomme**	**MENU VEGETARIEN** **24** Haricot vert à l'échalote Tortellini épinard ricotta Brebicrème Dés de fruits tropicaux	**25** Avocat sauce cocktail Rôti de boeuf aux petits oignons Poêlée campagnarde Edam **Poire**	**26** Pomme de terre au boursin Mijoté de porc aux champignons Petit pois carotte Chanteneige bio Banane bio	**27** Saucisson sec Filet de lieu bouillon oriental Semoule bio Petit suisse aux fruits Paris-Brest
30 **Salade de lentille bio** Rôti de dinde au thym Purée de carotte Délice emmental Orange bio				

COEUR DE LOIRE
03 86 28 92 92

Allergènes :
Liste disponible sur coeurdeloire.fr

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.

Cœur de Loire