Scolaire
et centre de loisirs

MENUS

NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 Potage de légumes **Lasagne bolognaise** Rondelé bio * **Poire**	**3** Chou blanc bio * Bœuf braisé aux olives Courgette en persillade Fromage blanc bio * Banane bio *	**4** Pomelo Épaule d'agneau au romarin Flageolets 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 Boeuf Stroganoff Pomme vapeur Emmental bio * Clémentine	**10** Taboulé Boulette de volaille sauce tomate Chou-fleur persillé Liégeois vanille Compote de pomme fraise bio	**11** **Férié**	**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** Potage de légumes 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 *				

CUISINE COMMUNAUTAIRE
03 86 26 71 15

Allergènes :
Liste disponible sur
coeurdeloire.fr

Circuit court

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

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