Portage de repas à domicile

MENUS

DÉCEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1 Radis noir pomme et dés de fromage Paupiette de veau au jus Ebly à la tomate Comté AOP Compote de pomme bio	2 Betterave vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pomme vapeur Bleu **Poire**	MENU VEGETARIEN 3 Céleri bio Quenelle bio sauce aurore Batonnière de légumes Flanby Pêche au sirop	4 Croisillon Dubarry Filet de lieu à la crème de potiron Épinards Yaourt nature bio Flan pâtissier
MENU VEGETARIEN 7 Salade andalouse **Lasagnes aux légumes** Petit suisse aux fruits Clémentine	8 Salade fromagère Steak haché au jus Frite Saint-Nectaire AOP Pomme cuite caramel	9 Tarte chèvre tomate Épaule d'agneau à la provençale Flageolets Samos Kiwi	10 Carotte râpée bio Emincé de porc au boursin Riz bio Gouda Banane bio	11 Pomme de terre cervelas Saumonette en matelote Trio de légumes bio Kiri bio Paris-Brest
14 Chou rouge bio Rôti de porc Basquaise **Pâtes bio** Crème dessert vanille Gaufre au sucre	MENU VEGETARIEN 15 Crêpe emmental Crousti fromage Haricot vert Cantal AOP Pomme bio	16 Pomelo Cappelletti bio à la provençale Faisselle Compote pomme cassis	17 Roulade de surimi avocat Aiguillette de chapon, sauce suprême Pomme dauphine Babybel Sapin vanille	18 Chou fleur à la crème de curry Paupiette de saumon à l'aneth Boulgour aux herbes Emmental bio Clémentine
21 Coleslaw **Cuisse de poulet rôtie** Navet caramélisé Société crème Kiwi	22 Macédoine mayonnaise Poisson meunière Haricot-vert Brie Fruits des îles au sirop	23 Mâche jambon mimolette Andouillette au vin blanc Pomme rissolée Montcendré **Poire**	24 Salade de pois chiche Mijoté de bœuf Chou de Bruxelles Fromage blanc bio Banane bio	MENU DE NOEL 25 Terrine Saint-Jacques homard Boudin blanc aux morilles Gratin dauphinois et marron Mini pavé d'affinois Bûche pâtissière chocolat
28 Chou blanc vinaigrette Cordon bleu Riz Tomme blanche Compote de poire	29 Friand au fromage Boulette de boeuf au jus Purée de pomme de terre Liégeois vanille Pomme	MENU VEGETARIEN 30 Pomme de terre vinaigrette Omelette Courgette au basilic Kiri Bio Pruneau au sirop	31 Radis à la crème Sauté de porc au curry Semoule Yaourt aromatisé 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