Scolaire
et centre de loisirs

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 Brin de veau à l'emmental Pomme vapeur Fromage **Poire**	3 **MENU VEGETARIEN** 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
7 **MENU VEGETARIEN** Potage de légumes **Lasagnes aux légumes** Petit suisse aux fruits Clémentine	8 Salade fromagère Steak haché au jus Frites 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	15 **MENU VEGETARIEN** Crêpe emmental Crousti fromage Haricot vert Cantal AOP * Pomme bio *	16 Pomelo Cappelletti bio à la provençale Faisselle Compote pomme cassis	17 **REPAS DE NOEL** Roulade de surimi avocat Aiguillette de chapon, sauce suprême Pomme dauphine Babybel Sapin vanille, papillote	18 Chou fleur à la crème de curry Paupiette de saumon à l'aneth Boulgour aux herbes Emmental bio * Clémentine
21	22	23	24	25
28	29	30	31	

VACANCES SCOLAIRES

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