

Menus

JANVIER

Meilleurs vœux à toutes et à tous pour cette nouvelle année

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

FERIE

1

2

Pâté de volaille
Poisson meunière
Carotte vichy
Brie
Pomme (circuit court)

3

Macédoine mayonnaise
Croc œuf
Pâte (circuit court)
Fromage blanc bio
Fruits des îles au sirop

4

Pomelo
Blanquette de veau
(circuit court)
Riz pilaf
Brebicrème
Kiwi

5

Salade coleslaw
Cheeseburger
Frite
Gouda
Brownie

MENU VEGETARIEN

8

Potage de légumes
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Chanteneige bio *
Clémentine

9

Taboulé
Crousti fromage
Haricot vert
Yaourt nature (circuit court)
Compote pomme
abricot banane bio

10

Sardine à la tomate
Blanc de volaille à la crème
Duo brocoli champignon
Vache picon
Poire (circuit court)

11

Tsatsiki
Jambon braisé au jus
Penne rigate
Edam
Banane bio *

12

Chou rouge bio *
Filet de lieu crème basilic
Pomme de terre parisienne
Saint nectaire AOP *
Galette des rois

MENU SPORTS D'HIVER

15

Céleri bio *
Mijoté de bœuf provençale
(circuit court)
Riz bio
Fromage blanc bio *
Pomme bio *

16

Salade niçoise
Quenelle de brochet
sauce crustacé
Trio de légumes bio
Mini cabrette
Ananas au sirop

17

Endive noix emmental
Paupiette de volaille au cidre
Salsifis persillade
Crème dessert chocolat
Orange

18

Chou blanc savoyard
Tartiflette
Six de Savoie
Tarte myrtille

19

Tarte poulet légume du sud
Merlu sauce citron
Purée de carotte
Comté AOP *
Kiwi

MENU VEGETARIEN

22

Chou fleur vinaigrette
Raviole quatre saisons
Camembert bio *
Poire (circuit court)

23

Pois chiche à l'orientale
Nuggets de poulet
Petit pois
Saint paulin
Tarte aux pommes bio

24

Salade aux croûtons
Saucisse de volaille
Purée de pomme de terre
Yaourt brassé fraise
(circuit court)
Ananas frais

25

Carotte bio *
Émincé de bœuf échalote
(circuit court)
Haricot beurre à la tomate
Rondelé bio *
Banane bio *

26

Terrine de campagne
Saumonette en sauce
Semoule bio
Gélifié vanille
Mosaïque de fruits

MENU VEGETARIEN

29

Tomate concombre maïs
Cuisse de poulet rôtie
(circuit court)
Pomme sautée
Emmental bio *
Kiwi IGP *

30

Pomme de terre en salade
Omelette au fromage
Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Compote de pomme bio

31

Haricot vert à l'échalote
Rôti de veau aux oignons
Gratin de blette pomme de terre
Montcendre
Poire au sirop

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

Cœur
de LoireUnité de Production Culinaire
Cœur de Loire

03.86.26.71.15

Allergènes :
voir note U.P.C./RS n°60 du 18/08/2015 affichée à
côté du menu

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.
Une substitution protéinique au porc est systématiquement proposée.