

Menus

Février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



MENU VEGETARIEN

MENU 100% BIO
LE 05/02/2024

MENU
NOUVEL AN CHINOIS LE 15
FEVRIER

MENU CHANDELEUR

5
Chou rouge bio *
Quenelle bio sauce aurore
Pâte bio
Brie bio *
Orange bio *

6
Laitue mimolette
Poulet bio sauce chasseur
(circuit court)
Duo de haricot
Crème dessert vanille
Muffin bio chocolat

7
Tarte aux trois fromages
Langue sauce madère
Pomme de terre persillée
Fromage
Ananas frais

1
Pomelo
Filet de poisson crème ciboulette
Boullgour à la tomate
Tomme grise bio *
Pomme (circuit court)

2
Duo de crudité bio *
Galette sarrasin
jambon fromage
Courgette persillade
Vache qui rit
Crêpe chocolat noisette

12
Céleri bio *
Mijoté d'agneau au thym
(circuit court)
Flageolet
Fromage blanc bio *
Pomme (circuit court)

13
MARDI GRAS
Carotte bio *
Blanc de volaille sauce tomate
(circuit court)
Riz bio
Saint nectaire AOP *
Beignet chocolat noisette

14
Avocat sauce cocktail
Paleron sauce vigneronne
Bâtonnière de légumes
Boursin
Mosaïque de fruits

8
NOUVEL AN CHINOIS
Poireau vinaigrette
Couscous
Semoule
Mini cabrette bio *
Pomme cuite

9
Salade de lentille
Filet de lieu en sauce
Épinard béchamel
Yaourt aromatisé
Poire (circuit court)

19
Chou blanc vinaigrette
Goulasch de bœuf
(circuit court)
Haricot vert
Yaourt brassé
(circuit court)
kiwi

20
Champignon frais ciboulette
Cappelletti au saumon
Tomme blanche
Compote pomme vanille

21
« ANIMATION ASIE »
Nem
Wok de volaille
Riz thaï
Babybel
Tarte coco

15
Nem de poulet
Wok de bœuf (circuit court)
Nouille chinoise
Fondu carré
Tarte noix de coco

16
Pépinette à la volaille
Saumonette à l'estragon
Fondue de poireaux
Saint Môret
Riz au lait caramel

26
Macédoine au thon
Mijoté de joue de bœuf
(circuit court)
Farfalle
Comté AOP
Pomme (circuit court)

27
Piémontaise
Rôti de dinde sauce crème
Jeune carotte
Croc'lait
Tarte Bourdaloue

28
Tomate cœur de palmier
Œuf poché à l'andalouse
Pomme sautée
Fromage
Compote pomme
banane

22
Betterave rouge
Steak haché
Frite
Faisselle (circuit court)
Poire (circuit court)

23
Pâté de campagne
Hoki sauce safranée
Gratin de chou-fleur
Kiri
Banane bio

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



Unité de Production Culinaires
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.