

Menus

MARS

2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

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

1

2

3

4

5

MENU AMERIQUE

Potage de légumes
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Saint-nectaire AOP *
Poire (circuit court)

4

Coleslaw
Cheeseburger
Frite
Vache qui rit
Muffin vanille pépite de
chocolat

5

Pomme de terre vinaigrette
Boulette d'agneau au romarin
Mélange de légumes oubliés
Petit suisse nature
Banane

6

Céleri bio *
Colombo de porc (circuit court)
Riz créole bio
Gouda bio *
Compote pomme biscuit

7

Cœur de blé de la mer
Filet de lieu à l'aneth
Épinard à la crème
Flan nappé caramel
Kiwi bio *

8

Chou rouge bio *
Émincé de bœuf Stroganoff
(circuit court)
Pâte bio (circuit court)
Mousse au chocolat
P'ti moelleux

11

Radis beurre
Paupiette de dinde forestière
Purée de brocolis
Camembert bio *
Pomme (circuit court)

12

Pomelo
Haché de veau
Pomme vapeur
Délice emmental
Pêche au coulis de fruits
rouges

13

Betterave rouge
Spaghetti bolognaise veggie
Chanteneige bio *
Banane bio *

14

Feuilleté hot-dog
Filet de colin meunière
Fondue de poireaux
Babybel
Mosaïque de fruits

15

Salade de riz à l'espagnole
Émincé de volaille à
la moutarde (circuit court)
Duo jeune carotte légume vert
Fraidou
Kiwi bio *

18

Laitue mimolette
Merlu sauce dugléré
Méli-mélo de céréale
et légumineuse
Comté AOP *
Flan pâtissier

19

Terrine de légumes
Paleron de bœuf
Penne rigate
Faisselle bio (circuit court)
Orange

20

Tomate basilic
Rôti de porc aux petits oignons
Ratatouille
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Pomme bio *

21

Saucisson sec
Brandade de poisson «maison»
Rondelé bio *
Abricot au sirop

22

Artichaut ail et fines herbes
Blanquette de veau
(circuit court)
Riz pilaf
Fromage blanc bio *
(circuit court)
Compote de pomme

25

Courgette à la grecque
Crêpe emmental
Haricot vert
Kiri
Chou vanille

26

Chou blanc
Boulette de bœuf
Coquilleton
Fromage
Poire (circuit court)

27

Œuf dur mousseline de thon
Mijoté d'agneau aux épices
Gratin de pomme de terre
Cantal AOP *
Gâteau de Pâques et
chocolat

28

Carotte bio *
Filet de cabillaud sauce citron
Julienne de légumes
P'tit louis
Banane bio *

29

Cœur
de Loire

Cuisine communautaire
03.86.26.71.15.



Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr
et sur le portail famille

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.