

Menus

Juillet

Lundi

1 Salade mexicaine
Émincé de bœuf aux champignons
(circuit court)
Haricot beurre à la tomate
Gouda
Compote pomme biscuit

Mardi

2 Radis crème ciboulette
Cheeseburger
Frite
Yaourt nature bio
(circuit court)
Banane bio

Mercredi

3 Macédoine de légumes
Escalope de dinde à la crème
(circuit court)
Choux de Bruxelles
Roquefort AOP
Melon

Jeudi

Repas froid

4 Tomate mozzarella
Rôti de porc froid mayonnaise
Pépinette au thon
Babybel
Crème vanille

vendredi

5 Concombre bio
Filet de merlu à l'aneth
Riz bio
Rondelé bio
Beignet chocolat
noisette

8 Cœur de blé aux légumes du soleil
Côte de porc sauce charcutière
Haricot vert
Gélifié vanille
Pêche

9 Champignon aux fines herbes
Quenelle de brochet,
sauce crustacé
Semoule bio
Saint nectaire AOP
Compote pomme fraise bio

10 Chou rouge mimolette
Gratin de gnocchi au poulet
Ptit louis
Abricot

11 Betterave rouge
Goulsch de bœuf
(circuit court)
Pomme sautée persillade
Comté AOP
Pomme (circuit court)

12 Saucisson sec
Dos de colin à l'oseille
Julienne de légume
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Gâteau roulé chocolat

Menu végétarien

15 Méli-mélo de cœur de palmier
Boulette de bœuf sauce tomate
Torsade bio
(circuit court)
Petit suisse aux fruits
Compote de pomme bio

16 Salade nordique
Pavé de saumon à l'oseille
Riz
Vache qui rit bio
Tarte aux myrtilles

17 Taboulé
Omelette
Courgette au basilic
Fromage blanc bio
Ananas frais

18 Rémoulade de carotte
Sauté de veau aux olives
Trio de légume bio
Mimolette
Kiwi

19 Concombre vinaigrette
Rôti de dinde froid sauce curry
Piémontaise
Camembert
Pêche au coulis de fruits
rouges

22 Terrine de légumes
Paleron sauce vigneronne
Carotte au thym
Faisselle bio
(circuit court)
Poire

23 Melon pastèque féta
Cuisse de poulet rôtie
Purée de pomme de terre
Cantal AOP
Compote bio pomme/
abricot/banane

24 Tomate
Rognon au porto
Haricot plat et fève
Brie
Nectarine

25 Salade de pâte à l'italienne
Sauté de porc à la moutarde
Poêlée de légumes
Chanteneige bio
Pomme (circuit court)

26 Coleslaw
Fish and chips
Frite
Crème dessert vanille
Cookie chocolat bio

Repas froid

29 Salade de lentille bio
Mijoté d'agneau au romarin
Ratatouille
Emmental bio
Fruits des îles au sirop

30 Salade crétoise
Paella
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Tarte abricot amande

31 Radis beurre
Salade de bœuf cuit ravigote
Salade verte
Semoule au lait caramel
Fruit de saison

L'unité de production
culinaire Cœur de Loire et
toute son équipe vous
souhaite de très bonnes
vacances d'été !



Cœur de Loire
03.86.28.92.92.



Allergènes :
liste disponible sur coeurdeloire.fr

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.