

Menus

Juillet

2024

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
Fromage
Melon

Jeudi

Repas froid

4 Tomate mozzarella
Rôti de porc froid mayonnaise
Pépinette au thon
Babybel
Récré o'lé vanille

vendredi

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

Repas froid Vacances scolaires du 08 juillet au 01 septembre 2024 « VOYAGE EN EUROPE DE L'EST »

8 Cœur de blé aux légumes du soleil
Côte de porc sauce charcutière
Haricot vert
Gélifiés 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
Goulasch 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

« PAYS SCANDINAVE »

Menu végétarien

Repas froid

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 de riz
Sandwich nordique
au saumon
Salade verte aux crevettes
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

« GRANDE BRETAGNE »

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

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

24 Tomate
Steak haché
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

« PAYS MEDITERRANEEN »

Repas froid

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

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

31 Radis beurre
Salade de bœuf cuit
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 !

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



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.