

# 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 féta  
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](http://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.