

Menus

Août

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi



Chou fleur crème de curry
Suprême de poulet
aux amandes
(circuit court)
Torsade bio
Roquefort AOP
Pomme

5

Salade de riz
Filet de poisson meunière
Courgette au thym
Saint Môret
Compote de poire

6

Pastèque à la féta
Paupiette de veau au cidre
Semoule bio
Yaourt fraise (circuit court)
Pêche

7

Haricot vert aux lardons
Spaghetti bolognaise
Fromage
Melon

1

Laitue emmental jambon
Filet de plie aux crevettes
Boullgour aux petits légumes
Rondelé ail et fines herbes
Pâtisserie

2

Macédoine mayonnaise
Boulette d'agneau aux épices
Tajine de légumes
Vache qui rit bio
Mosaïque de fruits

12

Céleri rémoulade
Cordon bleu
Haricot vert
Mousse au chocolat
Ananas frais

13

Maquereau au vin blanc
Rôti de bœuf tartare
Salade de crozet
Montcendre
Compote pomme
fraise bio

14

Tomate mozzarella
Tortellini épinard ricotta
Faisselle
Fruit de saison

15

Museau de porc pomme
de terre
Filet de lieu basilic
Julienne de légumes
Comté AOP
Far breton

16

Duo tomate haricot vert
Bœuf émincé sauce poivre
(circuit court)
Boullgour aux champignons
Délice emmental
Poire

19

Pomme de terre au boursin
Croque-Monsieur
Salade verte
Saint Nectaire AOP
Pêche au coulis de
fruits rouges

20

Avocat sauce cocktail
Rôti de porc aux
petits oignons
Carotte persillade
Mini cabrette
Kiwi

21

Lentille moutarde
à l'ancienne
Blanc de poulet au curry
Pâte
Liégeois café
Nectarine

22

Concombre à la crème
Merlu au vin blanc
Purée de légumes
Bleu
Tarte clafoutis griotte

23

Chou blanc mimolette
Croc oeuf
Ratatouille
Fromage blanc bio
Pomme

26

Melon
Rôti de dinde mayonnaise
Piémontaise
Saint Paulin
Tarte citron

27

Carotte cuite aux épices
Paleron de bœuf sauce
charcutière
Blette persillée
Croc'lait
Pêche

28

Œuf mimosa
Blanquette de veau
(circuit court)
Riz pilaf
Cantal AOP
Paris-Brest

29

Perle au surimi
Paupiette de saumon sauce
ciboulette
Fondue de poireaux
Brebicrème
Raisin

30



Coeur 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.