

Menus

Août

2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi



Empty menu box for Monday

Empty menu box for Tuesday

1
Haricot vert aux lardons
Spaghetti bolognaise
Fromage
Melon

2
Laitue emmental jambon
Filet de plie aux crevettes
Boulgour aux petits légumes
Rondelé ail et fines herbes
Pâtisserie

5
Empty menu box for Wednesday

6
Empty menu box for Thursday

7
Empty menu box for Friday

8
Empty menu box for Saturday

9
Empty menu box for Sunday

12
Empty menu box for Monday

13
Empty menu box for Tuesday

14
Empty menu box for Wednesday

15
Empty menu box for Thursday

16
Empty menu box for Friday

19
Empty menu box for Saturday

20
Empty menu box for Sunday

21
Empty menu box for Monday

22
Empty menu box for Tuesday

23
Empty menu box for Wednesday

26
Chou blanc mimolette
Croc oeuf
Ratatouille
Fromage blanc bio
Pomme

27
REPAS FROID
Melon
Rôti de dinde mayonnaise
Piémontaise
Saint Paulin
Tarte de saison

28
Carotte cuite aux épices
Paleron de bœuf sauce
charcutière
Blette persillée
Croc'lait
Pêche

29
Découvrons la France
Œuf mimosa
Blanquette de veau
(circuit court)
Riz pilaf
Cantal AOP
Paris-Brest

30
Perle au surimi
Paupiette de saumon sauce
ciboulette
Fondue de poireaux
Brebicrème
Raisin



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.