

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.