

Menus

OCTOBRE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

LA
SEMAINE
DU
GÔT

1
Concombre bio
Filet de hoki aux herbes
Jeune carotte glacée
Yaourt fraise (circuit court)
Tarte clafoutis griotte

2
Haricot multicolore
Andouillette au vin blanc
Penne rigate
Bleu
Pomme (circuit court)

3
Salade verte mimolette
Bœuf braisé aux olives
Poêlée de légumes
Brie bio
Poire au sirop

4
Mortadelle
Blanquette de poisson
Céréales gourmandes bio
Rondelé ail et fines herbes
Raisin

7
Chou-fleur crème au curry
Paupiette de veau au jus
Courgette
Brebicrème
Compote pomme, abricot et banane bio

8
MENU VEGETARIEN
Laitue aux croûtons
Chili sin carne
Riz bio
Petits suisse aux fruits
Banane bio

9
Tomate basilic
Œuf florentine
Babybel
Mirabelle au sirop

10
MENU 100% LOCAL
Salade de lentille bio locale
Sauté de volaille au Chavignol (circuit court)
Torsade bio locale
Mini cabrette bio Rians
Pomme (circuit court)

11
Carotte bio
Filet de lieu safrané
Pomme vapeur
Comté AOP
Beignet chocolat noisette

14
SEMAINE DU GÔT
Salade andalouse
Emincé de porc miel & balsamique
Céré'sun bio
Fromage blanc bio
Orange

15
SEMAINE DU GÔT
Concombre à la bulgare
Poulet rôti (circuit court)
Frite
Tomme grise bio
Tarte chocolat coco

16
SEMAINE DU GÔT
Terrine d'avocat au crabe
Tête de veau ravigote
Légume pot au feu
Roquefort AOP
Poire (circuit court)

17
SEMAINE DU GÔT
Chou blanc bio
Goulasch de bœuf (circuit court)
Gratin de légumes oubliés
Croc'lait bio
Fruits des îles au sirop

18
SEMAINE DU GÔT
Taboulé à l'orientale
Parmentier de colin purée de patate douce
Rondelé
Pomme bio

21
Céleri rémoulade
Paleron sauce piquante
Haricot plat persillé
Vache qui rit
Riz au lait caramel

22
Avocat crevette
Boulette d'agneau aux épices
Tajine de légumes
Liégeois café
Banane bio

23
Mâche aux lardons
Côte de porc au poivre vert
Coquille bio
Tomme blanche
Ananas frais

24
MENU DU TERROIR
Toast de crottin chaud (circuit court)
Coq au vin
Pomme sautée persillade
Camembert
Tarte pomme et noix

25
Salade de pâtes
Cabillaud à l'oseille
Épinard à la crème
Yaourt nature sucré (circuit court)
Pêche au sirop

28
Coleslaw
Mijoté de bœuf aux petits oignons (circuit court)
Boulgour aux petits légumes
Gouda
Kiwi

29
Champignon mayonnaise
Saucisse de Toulouse
Lentille bio (circuit court)
Faisselle bio (circuit court)
Far breton

30
Harengs pomme de terre
Rôti de veau au jus
Poêlée de légumes
Montcendre
Poire (circuit court)

31
Tartifthon
Cordon bleu
Pâtes
Saint Paulin
Compote pomme fraise bio

MENU VEGETARIEN
LE 08 OCTOBRE
MENU 100% LOCAL
LE 10 OCTOBRE
MENU DU TERROIR
LE 24 OCTOBRE



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.