

Menus

JANVIER

2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

Meilleurs vœux à toutes et à tous pour cette nouvelle année



MENU VEGETARIEN

1

Pomelo
Gratin de pâte au jambon et champignon
Tomme blanche
Pruneaux au sirop

2

Haricot vert à l'échalote
Tripes à la mode de Caen
Pomme parisienne
Yaourt nature sucré (circuit court)
P'ti moelleux marbré

3

Piémontaise
Lieu à l'aneth
Trio de légumes bio
Brebicrème
Kiwi

GALETTE DES ROIS

6

Betterave rouge
Cordon bleu
Pomme rissolée
Chanteneige bio
Compote de pomme abricot banane bio

7

Taboulé
Omelette au fromage
Haricot vert
Yaourt nature (circuit court)
Clémentine

8

Sardine à la tomate
Blanc de volaille à la crème (circuit court)
Poêlée de légumes
Mini cabrette
Poire (circuit court)

9

Tsatsiki
Jambon braisé au porto
Penne rigate
Edam
Banane bio

10

Chou rouge bio
Filet de lieu crème basilic
Riz bio
Saint nectaire AOP
Galette des rois

MENU SPORTS D'HIVER

13

Céleri bio
Mijoté de bœuf provençale (circuit court)
Pâte bio (circuit court)
Fromage blanc bio
Pomme bio

14

Macédoine
Quenelle de brochet, sauce crustacé
Duo haricot plat champignon
Vache picon
Ananas au sirop

15

Endive noix emmental
Paupiette de volaille au cidre
Salsifis persillade
Crème dessert chocolat
Orange

16

Chou blanc savoyard
Tartiflette
Tomme grise bio
Muffin myrtille bio

17

Tarte poulet légume du sud
Dos de colin sauce citron
Purée de carotte
Brebicrème
Kiwi

MENU VEGETARIEN

20

Chou-fleur vinaigrette
Raviole quatre saisons
Emmental bio
Poire (circuit court)

21

Pois chiche à l'orientale
Rôti de dinde au jus
Petit pois carotte
Saint paulin
Tarte aux pommes bio

22

Mâche aux croûtons
Boudin noir aux pommes
Purée de pomme de terre
Yaourt brassé fraise (circuit court)
Ananas frais

23

Carotte bio
Émincé de bœuf échalote (circuit court)
Haricot beurre à la tomate
Rondelé bio
Banane bio

24

Terrine de campagne
Saumonette en sauce
Fondue de poireaux
Gélifié vanille
Mosaïque de fruits

MENU VEGETARIEN

27

Tomate concombre maïs
Cuisse de poulet bio rôtie (circuit court)
Frite
Brie bio
Kiwi IGP

28

Pomme de terre en salade
Crousti fromage
Courgette au basilic
Yaourt nature sucré (circuit court)
Compote de pomme fraise bio

29

Salade niçoise
Rôti de veau aux oignons
Gratin de blette
Montcendre
Abricot au sirop

30

Nem
Wok de bœuf (circuit court)
Nouille chinoise
Carré croc'lait
Gâteau chinois

31

Radis noir pomme emmental
Filet de poisson crème ciboulette
Riz safrané
Comté AOP
Pomme (circuit court)



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.