

# Menus

NOVEMBRE

2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

\* subventionné dans le cadre

du programme de l'union

européenne à destination  
des écoles



MENU GRAND EST  
le 21 novembre

FERIE

Potage de légumes  
Fricadelle  
Pomme dauphine  
Chanteneige bio \*  
Poire (circuit court)

Rémoulade de carotte à  
l'orange  
Gratin de gnocchi au  
potimarron et volaille  
Mimolette  
Donut halloween

Pomelo  
Gigot d'agneau au romarin  
Flageolet  
Vache picon  
Cocktail de fruits  
au sirop

Chou blanc bio \*  
Bœuf braisé aux olives  
Courgette au thym  
Fromage blanc bio \*  
Banane bio \*

Pâté de campagne  
Lieu au basilic  
Ebly aux légumes du soleil  
Babybel  
Compote pomme saveur  
biscuit

FERIE

Céleri bio \*  
Colin meunière  
Coquille bio  
Yaourt brassé abricot  
(Circuit court)  
Pomme bio \*

Macédoine mayonnaise  
Boulette de bœuf sauce tomate  
Riz  
Délice emmental  
Compote  
pomme fraise bio

Menu végétarien

Betterave bio à l'paneth  
Lasagnes aux légumes  
(circuit court)  
Comté AOP \*  
Fruit de saison

Salade de pomme de terre  
Dos de colin sauce crème  
Fondue de poireau  
Saint-Paulin bio \*  
Éclair vanille

Chou rouge bio \*  
Sauté de veau marengo  
(circuit court)  
Boullgour à la tomate  
Saint-Nectaire AOP \*  
Orange bio \*

Concombre à la féta  
Cordon bleu  
Torsade bio (circuit court)  
Croc lait bio  
Compote pomme  
banane

Artichaut ail et fines herbes  
Rôti de bœuf sauce vigneronne  
Haricot plat et fève  
Yaourt nature sucré  
(Circuit court)  
Ananas frais

Salade vosgienne  
Choucroute  
Emmental bio \*  
Tarte mirabelle

Endive pomme emmental  
Merlu sauce crustacé  
Pomme vapeur  
Crème dessert vanille  
P'tit moelleux marbré

Menu végétarien

Carotte bio \*  
Sauté de poulet à l'estragon  
(circuit court)  
Riz pilaf  
Brie bio \*  
Pomme (circuit court)

Poireau vinaigrette  
Tortellini épinard ricotta  
Gélifié vanille  
Gâteau basque

Laitue mimolette  
Paleron aux petits oignons  
Trio de légumes bio  
Rondelé  
Pêche façon melba

Salade de lentille bio \*  
(circuit court)  
Mijoté de porc aux champignons  
(circuit court)  
Haricot beurre  
Yaourt nature bio \*  
Poire (circuit court)

Saucisson sec  
Poisson frais bouillon oriental  
Semoule bio  
Six de Savoie  
Fruits tropicaux au sirop

Cœur  
de Loire

Cuisine communautaire  
03.86.26.71.15.



Allergènes :  
liste disponible sur [coeurdeloire.fr](http://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.