

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
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.