

# Menus

# Février

2025

## Lundi

Salade de lentille  
Bœuf bourguignon  
(circuit court)  
Pomme de terre persillée  
Saint nectaire AOP  
Poire (circuit court)

3

## Mardi

**MENU CHANDELEUR**

Carotte bio  
Galette sarrasin jambon fromage  
Haricot beurre  
Leerdammer  
Crêpe chocolat noisette

4

## Mercredi

Laitue mimolette  
Langue sauce madère  
Poêlée campagnarde  
Société crème  
Fruit de saison

5

## Jeudi

Chou-fleur crème de curry  
Couscous  
Semoule  
Mini cabrette bio  
Pomme cuite

6

## vendredi

Tarte aux trois fromages  
Dos de colin sauce vin blanc  
Épinard à la crème  
Yaourt aromatisé  
Banane bio

7

Macédoine mayonnaise  
Mijoté de veau au thym  
Courgette en persillade  
Yaourt nature sucré  
(circuit court)  
Pomme (circuit court)

10

Chou rouge au balsamique  
Blanc de poulet sauce tomate  
(circuit court)  
Riz pilaf  
Gouda bio  
Gâteau basque

11

Avocat sauce cocktail  
Paleron sauce vigneronne  
Bâtonnière de légumes  
Boursin  
Mosaïque de fruits

12

Céleri bio  
Quenelle bio sauce forestière  
Pâte bio (circuit court)  
Brie bio  
Orange bio

13

Piémontaise  
Filet de dorade à l'estragon  
Fondue de poireaux  
Saint Bricet  
Semoule au lait caramel

14

Pépinette à l'italienne  
Émincé de volaille dijonnaise  
(circuit court)  
Haricot vert  
Flanby  
Pomme bio

17

Artichaut ail et fines herbes  
Cappelletti au saumon  
Comté AOP  
Compote pomme abricot

18

Champignon frais ciboulette  
Rôti de porc aux petits oignons  
Endive braisée  
Tomme blanche  
Poire (circuit court)

19

Chou blanc bio  
Goulasch de bœuf  
(circuit court)  
Méli-méli de céréales  
Fromage blanc bio  
Banane

20

Pâté de campagne  
Filet de lieu safrané  
Carotte au romarin  
Délice emmental  
Beignet chocolat noisette

21

Haricot blanc en salade  
Émincé de bœuf aux olives  
(circuit court)  
Macaroni  
Camembert  
Compote pomme banane

24

Quiche lorraine  
Rôti de dinde au poivre vert  
Petit pois carotte  
Croc'lait bio  
Ananas frais

25

Tomate cœur de palmier  
Œuf poché à l'andalouse  
Pomme sautée  
Roquefort AOP  
Pomme (circuit court)

26

Pomelo  
Potée auvergnate  
Petit suisse aux fruits  
Pêche au sirop

27

Cervelas vinaigrette  
Colin bouillon oriental  
Semoule  
Edam  
Tarte Bourdaloue

28



**MENU 100% BIO**  
Le 13 février 2025

Coeur  
de Loire

Coeur de Loire  
03.86.28.92.92.



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