

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

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.