

Menus

Février

Lundi

3
Salade de lentille
Bœuf bourguignon
(circuit court)
Pomme de terre persillée
Saint nectaire AOP*
Poire (circuit court)

10
Macédoine mayonnaise
Mijoté de veau au thym
Courgette en persillade
Yaourt nature sucré
(circuit court)
Pomme (circuit court)

17
Pépinette à l'italienne
Émincé de volaille dijonnaise
(circuit court)
Haricot vert
Flanby
Pomme bio*

24
Haricot blanc en salade
Émincé de bœuf aux olives
(circuit court)
Macaroni
Camembert
Compote pomme banane

Mardi

MENU CHANDELEUR

4
Carotte bio*
Galette sarrasin jambon fromage
Haricot beurre
Leerdammer
Crêpe chocolat noisette

11
Chou rouge au balsamique
Blanc de poulet sauce tomate
(circuit court)
Riz pilaf
Gouda bio*
Gâteau basque

18
Velouté de tomate
Cappelletti au saumon
Comté AOP*
Compote pomme abricot

25
Quiche lorraine
Rôti de dinde en sauce
Petit pois carotte
Croc'lait bio
Ananas frais

Mercredi

5
Laitue mimolette
Langue sauce madère
Poêlée campagnarde
Fromage
Fruit de saison

12
Avocat sauce cocktail
Paleron sauce vigneronne
Bâtonnière de légumes
Boursin
Mosaïque de fruits

19
Champignon frais ciboulette
Rôti de porc aux petits oignons
Pomme noisette
Tomme blanche
Poire (circuit court)

26
Tomate cœur de palmier
Œuf poché à l'andalouse
Pomme sautée
Fromage
Pomme (circuit court)

Jeudi

6
Chou-fleur crème de curry
Couscous
Semoule
Mini cabrette bio*
Pomme cuite

MENU VEGETARIEN
13
Céleri bio*
Quenelle bio sauce forestière
Pâte bio (circuit court)
Brie bio*
Orange bio*

20
Chou blanc bio*
Goulasch de bœuf
(circuit court)
Méli-mélo de céréales
Fromage blanc bio*
Banane

27
Pomelo
Potée auvergnate
Petit suisse aux fruits
Pêche au sirop

vendredi

7
Tarte aux trois fromages
Dos de colin sauce vin blanc
Épinard à la crème
Yaourt aromatisé
Banane bio*

14
Piémontaise
Filet de dorade à l'estragon
Fondue de poireaux
Saint Bricet
Semoule au lait caramel

21
Pâté de campagne
Filet de lieu safrané
Carotte au romarin
Délice emmental
Beignet chocolat noisette

28
Cervelas vinaigrette
Colin bouillon oriental
Semoule
Edam
Tarte Bourdaloue

VACANCES SCOLAIRES DU 24 FEVRIER AU 09 MARS 2024

MENU VEGETARIEN



MENU 100% BIO
Le 13 février 2025

* subventionné dans le cadre
du programme de l'union
européenne à destination des
écoles



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.