

Menus

MARS

2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

3 Pomme de terre hareng
Boulette d'agneau au romarin
Mélange de légumes oubliés
Gélatifié vanille
Orange

4 Endive pomme emmental
Gratin de gnocchi au
potimarron et volaille
Boursin
Poire (circuit court)

5 Poireau bio vinaigrette
Tête de veau ravigote
Pomme vapeur
Montcendre
Compote pomme cassis

6 Concombre à la grecque
Porc au curry
Riz créole bio
Yaourt myrtille
(circuit court)
Banane

7 Salade de perle au jambon
Lieu à l'aneth
Épinard à la crème
Fraidou
Far Breton

10 Betterave rouge bio
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Mousse au chocolat
P'ti moelleux

11 Pomelo
Cuisse de poulet au jus
(circuit court)
Pomme sautée
Saint nectaire AOP
Pomme (circuit court)

12 Radis beurre
Paupiette de veau forestière
Chou de Bruxelles
Délice emmental
Pêche au coulis de fruits
rouges

13 **MENU VEGETARIEN**
Céleri bio
Couscous végétarien
Semoule
Rondelé bio
Banane bio

14 Feuilleté hot-dog
Filet de colin meunière
Fondue de poireaux
Petit suisse nature
Mosaïque de fruits

17 Pépinière à l'espagnole
Bœuf Stroganoff
(circuit court)
Purée de brocolis
Leerdammer
Kiwi bio

18 Laitue mimolette
Merlu sauce dugléré
Riz pilaf
Comté AOP
Abricot au sirop

19 Carotte cuite aux épices
Émincé de poulet à la crème
Poêlée de légumes verts
Vache picon
Orange

20 **MENU USA** 
Coleslaw
Cheeseburger
Frite
Crème vanille
Muffin vanille pépite de
chocolat

21 Saucisson sec
Lieu crème de ciboulette
Bâtonnière de légumes
Emmental bio
Pomme bio

24 Carotte bio
Langue sauce madère
Ratatouille
Gouda bio
Pomme caramélisée

25 Artichaut ail et fines herbes
Spaghetti bolognaise veggie
et légumineuse
Yaourt nature bio
Chou vanille

26 Chou blanc
Boulette de volaille à
la marocaine
Tajine de légumes
Bleu
Fruit de saison

27 Courgette à la fête
Sauté de porc (circuit court)
Haricot vert
Camembert
Compote de poire bio

28 Crêpe emmental
Filet de cabillaud sauce citron
Céréale gourmande bio
Brebicrème
Banane bio

31 Salade de riz
Mijoté de sot l'y laisse de
dinde
Carotte persillée
Yaourt abricot
(circuit court)
Poire (circuit court)

**MENU VEGETARIEN
LES 13 ET 25 MARS**



**MENU USA
LE 20 MARS**

Cœur
de Loire

Coeur de Loire
03.86.28.92.92.



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.