

Menus

AVRIL

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

1

1
Concombre bio
Saucisse de Francfort
Choucroute
Fraidou
Mosaïque de fruits

2
Terrine de légumes,
sauce cocktail
Gigot d'agneau au romarin
Poêlée de légumes
Saint-Paulin
Pomme (circuit court)

3
Pomme de terre au boursin
Braisé de bœuf aux carottes
Pâtes bio (circuit court)
Fromage blanc bio
Banane bio

4
Salade fromagère
Brandade de colin « maison »
Comté AOP
Paris-Brest

MENU VEGETARIEN

7
Haricot vert à l'échalote
Rôti de dinde aux épices
Petit pois
Yaourt fraise (circuit court)
P'ti moelleux marbré

8
Taboulé
Omelette
Ratatouille
Babybel bio
Compote de poire

9
Champignon frais au jambon
Grillardin de veau au porto
Méli-méli de légumes bio
Mousse au chocolat
Orange

10
Trio de crudités à la bulgare
Gratin de coquille à la volaille
Saint-Nectaire AOP
Kiwi bio

11
Chou rouge bio
Filet de lieu sauce safranée
Ebly aux légumes du soleil
Vache picon
Tarte clafoutis griotte

Repas de Pâques

14
Salade printanière
Émincé de porc à la moutarde
Torsade bio (circuit court)
Liégeois vanille
Pomme (circuit court)

15
Carotte bio
Filet de colin à l'aneth
Duo haricot plat champignon
Tomme blanche
Ananas au sirop

16
Radis beurre
Rôti de bœuf sauce poivre
Salsifis persillade
Roquefort AOP
Poire

17
Œuf mimosa
Sauté de pintade à la normande
Pomme dauphine
Cantal AOP
Cloche de Pâques
Œuf en chocolat

18
Salade de pâtes à l'italienne
Gratin de poisson
Julienne de légumes
Yaourt nature bio
Banane bio

MENU VEGETARIEN

21
Céleri rémoulade
Paleron au jus
Purée de pomme de terre
Camembert
Compote de fraise bio

22
Macédoine mayonnaise
Cordon bleu
Haricot vert
Yaourt nature sucré
(circuit court)
P'tit carré abricot

23
Friand au fromage
Boulette de bœuf
Coquille
Gouda
Fruit de saison

24
Salade verte emmental noix
Œuf dur florentine
Kiri chèvre
Pêche au sirop

25
Salade de lentille bio aux lardons
(circuit court)
Filet de poisson basquaise
Fondue de poireaux
Délice emmental
Éclair café

28
Chou-fleur crème de curry
Sauté de porc au cidre
Courgette
Rondelé
Pomme
(circuit court)

29
Tarte trois fromages
Fricadelle
Pâte
Brie
Fruit au sirop

30
Tomate basilic
Cuisse de poulet au jus
(circuit court)
Mélange de légumes verts
Petit suisse aux fruits
Banane



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.