

# Menus

# Février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



6 Carotte râpée  
Cuisse de poulet rôtie (circuit court)  
Coquillettes  
Tome blanche  
Poire (circuit court)

13 Chou rouge au balsamique  
Paleron sauce vigneronne  
Haricot vert  
Emmental  
Pomme (circuit court)

20 Potage de légumes  
Cordon bleu  
Pâte bio  
Babybel  
Orange bio \*

27 Betterave rouge  
Émincé de volaille aux champignons (circuit court)  
Céréale gourmande bio  
Kiri  
Mosaïque de fruits

7

7 Salade niçoise  
Émincé de bœuf basquaise (circuit court)  
Haricot blanc  
Crème praliné  
Muffin abricot

14 Avocat sauce cocktail  
Mijoté d'agneau au thym (circuit court)  
Carotte persillade  
Fromage blanc  
Paris-Brest

21 Pomme de terre au boursin  
Paupiette de saumon Nantua  
Poireau à la crème  
Fromage blanc bio \*  
Beignet pomme

28 Filet de sardine  
Gratin de gnocchi au jambon  
Yaourt nature bio \*  
Roulé fraise

1 Haricot vert vinaigrette  
Rôti de veau aux oignons  
Gratin de blette pomme de terre  
Brebicrème  
Pomme (circuit court)

8 Poireau ravigote  
Langue sauce madère  
Pomme de terre persillée  
Fromage  
Ananas frais

15 Endive aux croûtons  
Blanc de volaille sauce tomate (circuit court)  
Riz bio  
Petit moulé ail et fines herbes  
Mirabelle au sirop

22 Salade verte aux lardons  
Braisé de bœuf aux oignons  
Petit pois  
Saint môtet  
Poire (circuit court)

Le 02 février  
Menu  
Chandeleur

2 **MENU CHANDELEUR**  
Tomate concombre maïs  
Galette sarrasin jambon fromage  
Poêlée de courgette  
Yaourt nature (circuit court)  
Crêpe chocolat noisette

9 **MENU DU TERROIR**  
Crottin chaud  
Tenders de poulet  
Poêlée de légumes oubliés  
Camembert  
Flamusse aux pommes maison

16 Pomelo  
Saucisse de Montbéliard  
Lentille bio  
Fromage  
Banane

23 **MENU VEGETARIEN**  
Concombre bio \*  
Parmentier végétarien  
Saint nectaire AOP \*  
Compote pomme abricot bio

Le 09 février  
Menu  
du terroir

3 Céleri rémoulade  
Gratin de poisson  
Boullgour à la tomate  
Rondelé bio \*  
Kiwi IGP \*

10 Tarte aux trois fromages  
Filet de lieu à la crème  
Épinard  
Yaourt aromatisé  
Compote pomme  
saveur biscuit

17 Panier emmental  
Saumonette crème de basilic  
Julienne de légumes  
Liégeois vanille  
Biscuit chocolat

24 Pâté de campagne  
Merlu à l'italienne  
Gratin de chou fleur  
Brie  
Pomme (circuit court)

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

VACANCES SCOLAIRES DU 06 FEVRIER AU 19 FEVRIER 2023



Unité de Production Culinaires  
Cœur de Loire

03.86.26.71.15

Allergènes : voir note U.P.C./RS n°60 du 18/08/2015 affichée à côté du menu

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. Une substitution protéinique au porc est systématiquement proposée.