

Menus

OCTOBRE

Lundi

Terrine provençale
Emincé de lapin chasseur
(circuit court)
Purée de pomme de terre
Yaourt nature sucré bio
Kiwi

4

Mardi

Carotte râpée
Saumonette à la crème
Épinard au beurre
Emmental
Poire (circuit court)

5

Mercredi

Avocat au Boursin
Rôti de bœuf à l'échalote
Macaroni
Faisselle
Pruneau au sirop

6

Jeudi

Chou rouge bio aux lardons
Côte de porc à la moutarde à
l'ancienne (circuit court)
Haricot beurre
Mini babybel rouge
Tarte normande

7

Vendredi

Terrine de campagne
Dos de cabillaud sauce
hollandaise
Riz pilaf
Saint nectaire
Pomelo

8

Menu végétarien

Taboulé
Bœuf bourguignon (circuit court)
Chou de Bruxelles
Comté
Orange

11

Haricot multicolore
Hachis parmentier veggie
Fromage blanc de campagne
(circuit court)
Banane

12

Radis beurre
Rognon sauce porto
Ebly valenciennoise
Edam
Mirabelle au sirop

13

Betterave à l'aneth
Poulet aux cacahuètes (circuit
court)
Poêlée d'Antan
Tartare aux noix
Compote pomme
mirabelle (nouveau)

14

Salade de mâche mimosa
Filet de saumon à l'oseille
Pomme parisienne
Rondelé nature bio
Donuts chocolat

15

Salade andalouse
Blanquette de volaille
(circuit court)
Petite pâte aux champignons
(nouveau)
Saint Paulin bio
Pomme (circuit court)

18

Céleri bio rémoulade
Langue de bœuf sauce madère
Petit pois
Fondu carré
Eclair vanille

19

Tarte bande duo poisson
Merguez
Tajine de légume
Yaourt brassé fruit des bois
Raisin blanc

20

Chou blanc vinaigrette
Emincé de porc au curry
(circuit court)
Céréale gourmande bio
Cantal
Cocktail de fruits

21

Pois chiche à l'orientale
Filet de poisson meunière
Poireau à la crème
Petit suisse
Fruit de saison

22

Salade de pomme de terre à l'aïoli
Paleron sauce piquante
(circuit court)
Haricot plat au beurre persillé
Camembert
Riz au lait caramel

25

Tomate à l'échalote
Filet de dorade safrané
Semoule aux petits légumes
Vache Picon
Compote pomme saveur
biscuit

26

Endive vinaigrette
Rôti de dinde au thym
Carotte vichy
Bleu douceur
Clémentine (sous réserve)

27

Lentille franc-comtoise bio
(circuit court)
Raviolini bolognaise
(circuit court)
Petit fruité
Ananas frais

28

Concombre bulgare bio
Dos de colin beurre blanc
Jardinière
Yaourt nature lait
entier bio
Roulé fraise

29

Menu végétarien
le
12 octobre

Deux produits découverte
dans le mois

A venir au mois de
novembre: menu
HALLOWEEN



Unité de Production Culinaire
Cœur de Loire

03.86.26.71.15

Allergènes :
voir note U.P.C./R.S 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.