

Menus

SEPTEMBRE

2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Nous vous souhaitons à
toutes et à tous une bonne
reprise scolaire.
L'équipe de l'unité de
production culinaire



Menu
Coupe du monde
de rugby
Jeudi 28 septembre

Perle au surimi
Filet de lieu à la ciboulette
Poêlée de légumes verts
Brebicrème
Raisin (sous réserve)

Rentrée scolaire

4 Betterave bio
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Comté AOP *
Compote pomme
fraise bio

5 Céleri bio *
Colin meunière
Haricot vert
Yaourt nature bio *
(circuit court)
Flan pâtissier

6 Radis beurre
Emincé de porc aux
champignons
Pomme de terre persillée
Fromage
Pomme (circuit court)

7 Salade de pâtes à l'italienne
Rôti de dinde jus aux herbes
Jeune carotte
Crème dessert chocolat
Banane bio *

8 Œuf mimosa
Lieu au pesto rouge
Riz bio
Kiri
Kiwi

11 Chou blanc bio *
Mijoté de bœuf aux épices
(circuit court)
Petit pois
Camembert bio *
Poire (circuit court)

12 Haricot vert vinaigrette
Saucisse de volaille
Coquillettes
Vache picon
Pêche au sirop

13 Champignon à la crème
Haché de veau
Pomme rissolée
Liégeois vanille
Compote pomme cassis

Menu végétarien
14 Salade mexicaine
Cappelletti provençal bio
Saint nectaire AOP *
Prune (sous réserve)

15 Carotte bio *
Poisson du marché au cidre
Poêlée campagnarde
Babybel
Eclair chocolat

18 Radis au fromage blanc
Palette demi-sel
Lentille bio
(circuit court)
Samos
Pomme bio *

19 Concombre bio *
Cuisse de poulet bio rôtie
(circuit court)
Ebly aux petits légumes
Gouda bio *
Tarte Bourdaloue

20 Tarte oignon jambon
Emincé de bœuf au bleu
(circuit court)
Courgette au basilic
Mousse citron
Kiwi

21 Chou fleur aux fines herbes
Couscous
Brie bio *
Mirabelle au sirop

22 Salade strasbourgeoise
Dorade sauce safranée
Épinard
Yaourt aromatisé
Raisin

25 Cœur de blé aux légumes du soleil
Rôti de bœuf sauce vigneronne
Haricot beurre à la tomate
Fromage blanc bio *
Compote pomme
abricot bio

Menu végétarien
26 Tomate bio *
Parmentier végétarien
Emmental bio *
Paris Brest

27 Courgette à la grecque
Sot l'y laisse de dinde sauce
suprême (circuit court)
Salsifis persillade
Fromage
Ananas frais

Menu « Coupe du monde de rugby »
28 Rillettes thon fromage frais
Croque Monsieur
Salade verte
Yaourt à boire
Muffin

29 Chou rouge mimolette
Dos de colin crème de
carottes aux épices
Céréales gourmandes bio
Mini cabrette
Banane bio *



Unité de Production Culinaire
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.