

# Menus

NOVEMBRE

2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi



MENU GRAND EST  
le 21 novembre

Quiche aux trois fromages  
Lieu sauce crème  
Carotte vichy  
Crème dessert praliné  
Petit carré abricot

Haricot vert à l'échalote  
Fricadelle  
Pomme dauphine  
Chanteneige bio  
Poire (circuit court)

Rémoulade de carotte à l'orange  
Gratin de gnocchi au potimarron et volaille  
Mimolette

Pomelo  
Gigot d'agneau au romarin  
Flageolet  
Vache picon  
Cocktail de fruits au sirop

Chou blanc bio  
Bœuf braisé aux olives  
Courgette au thym  
Fromage blanc bio  
Banane bio

Pâté de campagne  
Lieu au basilic  
Ebly aux légumes du soleil  
Babybel  
Compote pomme saveur biscuit

Friand au fromage  
Rôti de porc  
Haricot vert  
Roquefort AOP  
Clémentine

Céleri bio  
Colin meunière  
Coquille bio  
Yaourt brassé abricot (Circuit court)  
Pomme bio

Macédoine mayonnaise  
Boulette de bœuf sauce tomate  
Riz  
Délice emmental  
Compote pomme fraise bio

Betterave bio à l'aneth  
Lasagnes aux légumes (circuit court)  
Comté AOP  
Fruit de saison

Salade de pomme de terre  
Dos de colin sauce vin blanc  
Fondue de poireaux  
Saint-Paulin bio  
Éclair vanille

Chou rouge bio  
Sauté de veau marengo (circuit court)  
Boullgour à la tomate  
Saint-Nectaire AOP  
Orange bio

Concombre à la féta  
Cordon bleu  
Torsade bio (circuit court)  
Croc lait bio  
Compote pomme banane

Artichaut ail et fines herbes  
Rôti de bœuf sauce vigneronne  
Haricot plat et fève  
Yaourt nature sucré (Circuit court)  
Ananas frais

Salade vosgienne  
Choucroute  
Emmental bio  
Tarte mirabelle

Endive pomme emmental  
Merlu sauce crustacé  
Pomme vapeur  
Crème dessert vanille  
P'tit moelleux marbré

Carotte bio  
Sauté de poulet à l'estragon (circuit court)  
Riz pilaf  
Brie bio  
Pomme (circuit court)

Poireau vinaigrette  
Tortellini épinard ricotta  
Gélifié vanille  
Gâteau basque

Laitue mimolette  
Paleron aux petits oignons  
Trio de légumes bio  
Rondelé  
Pêche façon melba

Salade de lentille bio  
Mijoté de porc aux champignons (circuit court)  
Haricot beurre  
Yaourt nature bio (circuit court)

Saucisson sec  
Poisson frais bouillon oriental  
Semoule bio  
Six de Savoie  
Fruits tropicaux au sirop

Menu végétarien

« Menu grand Est »

Menu végétarien

Cœur de Loire

Coeur de Loire  
03.86.28.92.92.



Allergènes :  
liste disponible sur [coeurdeloire.fr](http://coeurdeloire.fr)

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.