

Menus

SEPTEMBRE

2025

Lundi

RENTREE SCOLAIRE

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

1

Mardi

Céleri bio *
Filet de colin meunière
Haricot vert
Délice emmental
Flan pâtissier

2

Mercredi

Radis beurre
Émincé de porc basquaise
Pomme de terre persillade
Fromage
Pomme

3

Jeudi

Salade de pâtes à l'italienne
Rôti de dinde, jus aux herbes
Jeune carotte
Yaourt nature bio *
Banane bio *

4

vendredi

Rosette
Lieu au pesto rouge
Riz bio
Brie
Kiwi

5

MENU VEGETARIEN

Chou blanc bio *
Mijoté de veau aux épices
Coquillettes bio
Saint-Nectaire AOP *
Fruits des îles au sirop

8

Artichaut aux fines herbes
Saucisse de volaille
Pomme rissolée
Yaourt fraise (circuit court)
Poire (circuit court)

9

Avocat sauce cocktail
Langue de bœuf au madère
Petit pois
Vache picon
Compote pomme cassis

10

Carotte bio *
Cappelletti provençal bio
Rondelé bio *
Prune
(sous réserve)

11

Salade mexicaine
Gratin de poisson aux
fruits de mer
Babybel
Paris-Brest

12

Haricot vert vinaigrette
Palette demi-sel
Lentille bio (circuit court)
Croc'lait bio
Kiwi

15

Tomate bio *
Boulette d'agneau au romarin
Semoule bio
Fromage blanc bio *
Raisin

16

Tarte bande chèvre tomate
Bœuf braisé aux oignons
Courgette au basilic
Montcendre
Pêche au sirop

17

Méli-mélo de crudités bio *
Cuisse de poulet rôtie bio
(circuit court)
Gratin de chou-fleur
Gouda bio *
Pomme (circuit court)

18

Cœur de blé aux
légumes du soleil
Merlu sauce safranée
Épinard
Yaourt aromatisé
Gâteau breton

19

MENU D'AUTOMNE

Macédoine mayonnaise
Émincé de bœuf sauce au bleu
Haricot beurre
Semoule lait caramel
Compote
pomme abricot bio

22

Salade automnale
Rôti de porc forestier
Méli-mélo de légumes
de saison
Cantal AOP *
Tarte aux mirabelles

23

Champignon à la crème
Gratin de coquillettes
au poulet et légumes verts
Liégeois vanille
Ananas au sirop

24

Céréale méditerranéenne
Crousti fromage
Ratatouille
Emmental bio *
Banane bio *

25

Courgette à la grecque
Dos de colin, crème
de carotte épicée
Riz pilaf
Brebicrème
Pomme bio *

26

Terrine de légumes
Sauté de dinde à la moutarde
(circuit court)
Purée de pomme de terre
Saint-Paulin bio *
Poire (circuit court)

29

Concombre bio *
Quenelle de brochet,
sauce crustacé
Céréale gourmande bio
Flanby
Raisin

30

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

Les 11 et 25 septembremenu végétarien

Le 23 septembre menu
d'automne

Cœur
de LoireCoeur de Loire
03.86.28.92.92.

Allergènes :
liste disponible sur 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.