

Menus

DECEMBRE

2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi

Céleri bio
Paupiette de veau au jus
Courgette persillade
(circuit court)
Comté AOP
Orange bio

1

Radis noir pomme emmental
Rôti de dinde au thym
Ebly à la tomate
P'tit louis
Compote de
pomme bio

2

Avocat sauce cocktail
Tripes à la mode de Caen
Pomme vapeur
Bleu
Poire (circuit court)

3

MENU VEGETARIEN
Betterave vinaigrette
Quenelle sauce aurore
Petit pois
Yaourt brassé abricot
(circuit court)
Pêche au sirop

4

Salade de lentille bio
(circuit court)
Filet de lieu crème de potiron
Épinard
Chanteneige bio
Flan pâtissier

5

Carotte râpée bio
Émincé de porc à la moutarde
à l'ancienne
Riz bio
Petit suisse aux fruits
Clémentine

8

Salade fromagère
Steak haché au jus
Frite
Saint-Nectaire AOP
Pomme cuite au caramel

9

Salade andalouse
Epaule d'agneau à la provençale
Flageolet
Boursin
Kiwi

10

Tarte chèvre tomate
Boulette de volaille à l'orientale
Tajine de légumes
Mimolette
Banane bio

11

Pomme de terre cervelas
Saumonette en matelote
Méli-mélo de légumes verts
Rondelé bio
Paris-Brest

12

Chou blanc bio
Jambon au porto
Pâte bio (circuit court)
Crème dessert vanille
Cake pépite
de chocolat

15

Crêpe au fromage
Paupiette de saumon à l'aneth
Purée de légumes
Tomme grise bio
Pomme bio

16

Pomelo
Rôti de bœuf au poivre vert
Jeune carotte
Faisselle
Compote pomme cassis

17

Mousse de canard,
compotée de pomme au miel
Moelleux de volaille farci,
sauce normande
Pomme dauphine
Gouda
Tarte aux pommes

18

Poireau vinaigrette
Brandade de colin
« maison »
Emmental bio
Clémentine

19

Coleslaw
Braisé de bœuf aux carottes
Navet glacé
Camembert
Kiwi

22

Macédoine mayonnaise
Poisson meunière
Haricot vert
Yaourt brassé myrtille
(circuit court)
Poire (circuit court)

23

Mâche jambon mimolette
Boudin blanc
Pomme rissolée
Montcendre
Cocktail de fruits au sirop

24

MENU DE NOEL
Pâté en croûte richelieu
Suprême de volaille,
sauce forestière
Poêlée gourmande
aux marrons
Le brin
Bûchette chocolat

25

Feuilleté poulet poireaux
Filet de hoki sauce safranée
Semoule
Croc'lait bio
Orange bio

26

Chou fleur vinaigrette
Cuisse de poulet rôtie
Purée de pomme de terre
Tomme blanche
Compote de poire

29

Pâté de volaille
Boulette de bœuf au jus
Carotte vichy
Liégeois vanille
Pomme

30

MENU REVEILLON
Tarte fine escargot
Pavé de saumon aux baies roses
Mélange de riz gourmand
Mini roitelet
Suprême poire caramel

31

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.