

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES MUNICIPAUX

JUILLET AOÛT 2026

semaine
20/07- 24/07

semaine
27/07- 31/07

semaine
03/08- 07/08

semaine
10/08- 14/08

lundi

Tomates Mozza
Sauté de porc
legumes de saison
fromage
fruit

Salade composée
sauté de volaille
haricots beurre
pomme

Concombre a la crème
émincé de volaille
semoule
fromage
fruit

Pêches au thon
jambon grillé
pommes sautées
fruit frais

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

mardi

Carottes râpées
steak haché
riz
fromage
fruit frais

Duo de crudités
Boulettes sauce tomate
legumes
fromage
Glace

Salade verte
paupiette de veau
Pâtes au Pesto
fruit

Avocat mayonnaise
Brochettes de poulet
gratin de legumes
fromage
fruit

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

mercredi

Macédoine Mayo
cuisse de poulet
Purée
Pâtisserie

Tomates Vinaigrette
Pâtes Bolo
fromage
fruit frais

Taboulé maison
Raviolis
Salade
pâtisserie Maison

Salade composée
pâtes au saumon
salade verte
Pâtisserie maison

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

jeudi

Concombre a la crème
Salade de pâtes
fromage
yaourt Local

carottes rappées
Salade Mexicain
yaourt local

Crudités
Salade de riz
fromage
yaourt Local

Salade de crudités
hachis parmentier
salade
fromage
fruit

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

vendredi

lentilles vinaigrette
poisson du jour
légumes de saison
fruit

Melon
Dos de merlu
légumes du soleil
fruit frais

Melon
poisson panné
frites
fromage
fruit frais

Rillettes de thon
Poisson frais
carottes persillées
yaourt

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit



Le pain proposé au menu et au goûter est produit localement.



"fait maison"



produit local

BIO produit bio



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Meung-sur-Loire



ALLERGÈNES

Les plats cuisinés par la cuisine centrale de la ville de Meung-sur Loire peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, oeuf, crustacés, poisson, mollusque, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (<10mg/kg)

INFORMATIONS SIQO ET MENTIONS VALORISANTES

Tous nos yaourts et crèmes desserts sont locaux
Nos pommes de terre proviennent d'un agriculteur local
Tous nos poissons et crustacés sont labellisés MSC
100% des viandes proviennent d'un abattoir situé dans le 41
Origine France pour toutes les viandes
Nos Protéines végétales proviennent de l'entreprise Intact a Baule

AOP : Appellation d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

RUP : Région Ultra Périphérique

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

MSC : Pêche Durable