

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES MUNICIPAUX



semaine
28/09- 02/10

semaine
05/10- 09/10

semaine
12/10- 16/10

semaine
19/10- 23/10

lundi

Salade composée Steak haché pommes de terre persil fruit frais	Salade du chef sauté de volaille Légumes d'automne BIO pomme	feuilleté au fromage émincé de volaille semoule BIO fromage BIO fruit	Pêches au thon tartiflette salade fruit frais BIO
	Pain confiture + compote	Pain confiture + compote	Pain confiture + compote
salade de crudités poulet rôti BIO potatoes maison fruit frais	soupe de légumes BIO sauté de porc légumes Bio fromage BIO fruit	crudités BIO quiche lorraine salade fruit	soupe de saison bœuf bourguignon gratin dauphinois BIO fromage BIO fruit
Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt
Macédoine Mayo Lasagnes saumon salade fruit	Salade de gesiers poulet basquais riz bio BIO fromage fruit frais	Taboulé maison Raviolis BIO Salade pâtisserie Maison	Salade composée pâtes au saumon salade verte Pâtisserie maison
Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit
Concombre a la crème ratin de coquille fromage BIO yaourt Local	carottes rappées croque fromage légumes rotis yaourt local BIO	Crudités pâtes bolo veg fromage BIO yaourt Local	Salade de crudités hachis veg salade fromage BIO fruit
Pain nutella + compote	Pain nutella + compote	Pain nutella + compote	Pain nutella + compote
lentilles vinaigrette poisson du jour légumes de saison fruit BIO	salade composée Dos de merlu légumes frais fruit frais	œuf Mayo poisson du jour légumes fromage BIO fruit frais	Rillettes de thon Poisson frais duo de légumes 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, œuf, 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