



MENUS RESTAURANTS

SCOLAIRES MUNICIPAUX



AVRIL 2026

semaine
30/03- 03/04

semaine
06/04- 10/04

semaine
13/04- 17/04

semaine
20/04- 24/04

lundi

Crudités BIO Sauté de porc aux épices pommes de terre vapeur Fruit Bio	Salade crétoise Goulasch Hongrois haricots beurre BIO pomme	Concombre a la crème Chipolatas grillées semoule BIO fruit BIO	Oeufs mayo carbonnade Flamande Mélange de cereales Panna cotta
--	---	---	---

Pain confiture + compote

Pain confiture + compote

Pain confiture + compote

Pain confiture + compote

mardi

Salade Composée Poulet Basquaise gratin de choux fleu fruit frais	Duo de crudités BIO Gigot d'agneau confit purée maison fromage Pâtisserie	Salade verte BIO Poulet rôti au jus potatoes maison fruit	Surimi mayonnaise Jambon grillé Riz bio BIO fruit BIO
--	--	---	--

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

mercredi

Salade verte BIO Sauté de veau Marengo fromage Fruit	Salade verte Maïs Spaghetti bolo salade BIO fromage fruit frais	salade de crudités rougail saucisses riz BIO pâtisserie Maison	Salade composée Hachis parmentier salade verte Pâtisserie
--	--	--	--

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

jeudi

Carottes rappées BIO Hachis parmentier Veggie Salade BIO yaourt Local	Pizza veggie Riz aux légumes BIO fromage yaourt local BIO	Salade du chef Lasagnes veggies BIO salade BIO fromage pomme locale	Salade de crudités Coquillettes Bolo BIO fromage fruit BIO
---	--	---	---

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

vendredi

Salade du chef Joue de cabillaud légumes rôtis BIO Fruit Frais BIO	Salade de crudités Paella de poisson salade verte fruit BIO	Salade de pâtes BIO Pêche du jour Duo de légumes fromage fruit	Pêches au thon Calamars a la romaine purée de patates douces 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
Nos Protéines végétales proviennent de l'entreprise Intact au 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