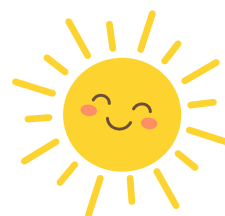


MENUS RESTAURANTS



SUMMER SCOLAIRES MUNICIPALES



AOUT 2026



semaine
17/08- 21/08

lundi

Rosette
salade de pâtes
fromage
fruit



Pain confiture +
compote

mardi

concombre à la crème
rôti de porc froid
légumes du soleil
fromage **BIO**
compote



Pain confiture + fruit

mercredi

Surimi mayonnaise
salade de riz
fromage **BIO**
glace



Pain confiture + fruit

jeudi

Carottes râpées
poulet
haricots verts
fromage **BIO**
fruit



Pain nutella + compote

vendredi

melon
salade de thon
fromage **BIO**
pâtisserie



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