

MENUS RESTAURANTS



SCOLAIRES MUNICIPAUX



MAI 2026

semaine
27/04- 30/04

semaine
04/05- 07/05

semaine
11/05- 13/05

semaine
18/05- 22/05

lundi

Feuilleté au fromage
Steak haché sauce
poivre
pommes dauphines
Fruit Bio

salade composée
cordon bleu
haricots beurre BIO
pomme

rillettes de poulet
paupiettes de dinde
semoule BIO
fruit BIO

salade du chef
nuggets
riz bio
fruit frais

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

mardi

Carottes râpées
Poulet Basquaise
gratin de choux fleur
fruit frais

Duo de crudités BIO
blanquette de dinde
purée maison
fromage
Pâtisserie

Salade verte BIO
Poulet rôti
patates douces sautées
fruit

Surimi mayonnaise
Jambon grillé
duo de légumes BIO
fruit BIO

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

mercredi

Salade Composée
lasagnes maison
salade
churros

Salade verte Maïs
pâtes carbonara
fromage BIO
fruit frais

tomates Vinaigrette
rougail saucisses
riz BIO
pâtisserie Maison

Salade composée
Quiche au saumon
salade verte
Pâtisserie

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

jeudi

Concombre ala crème
Hachis parmentier
Veggie
Salade BIO
yaourt Local

Pizza veggie
nuggets de blé
potatoes maison
yaourt local BIO



Salade de crudités
Coquillettes Bolo
fromage
fruit BIO

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

vendredi



Pêches au thon
Poisson frais
purée
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