MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES MUNICIPAUX







NOVEMBRE 2026



	semaine 26/10- 30/10	semaine 02/11- 06/11	semaine 09/11- 13/11	semaine 16/11- 20/11
lundi	Salade grecque bœuf carottes pommes de terre vapeur fruit frais	Salade du chef sauté de volaille choux romanesco BIO yaourt	salade du chef sauté de porc petit pois BIO fromage BIO fruit	duo de crudités raclette salade fruit frais BIO
		Pain confiture + compote	Pain confiture + compote	Pain confiture + compote
mardi	salade de crudités poulet rôti BIO légumesfrais fruit frais	BIO pommes de terre surimi pilon de poulet carottes persilées fromage BIO fruit	celeri remoulade BIO hachis parmentier salade fromage fruit	soupe de saison Veau Marengo BIO gratin de choux fleur fromage BIO fruit
	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt
mercredi	Soupe Maison Lasagnes salade fruit	Piemontaise saucisse lentilles BIO patisserie	Betteraves œufs quiche fromage BIO Salade pâtisserie Maison	Salade composée pâtes Carbonara salade verte Pâtisserie maison
	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit
jeudi	Concombre a la crème Gratin de legumes fromage BIO yaourt Local	terrine de saumon gratin dauphinois salade fromage BIO fruit frais	soupe butternut œufs florentine fromage BIO yaourt Local	Salade de crudités chili veg salade fromage BIO fruit
	Pain nutella + compote	Pain nutella + compote	Pain nutella + compote	Pain nutella + compote
vendredi	feuilleté fromage poisson du jour légumes de saison fruit BIO	concombre a la crème lasagne saumon epinard salade fromage compote	coleslaw Brandade salade fromage BIO fruit frais	salade César Poisson frais légumes rotis yaourt
	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit

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

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

"fait maison"

produit local

BIO produit bio

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 Controlée
IGP : Indication Géographique Protégée
RUP : Région Ultra Périphérique
STG : Spécialité Traditionnelle Garantie
MSC : Pêche Durable