

MENUS RESTAURANTS

SCOLAIRES MUNICIPAUX

MARS 2026

semaine
2/03- 6/03

semaine
9/03- 13/03

semaine
16/03- 20/03

semaine
23/03- 27/03

lundi

Crudités BIO Porc laqué aux épices riz aux légumes Fruit Bio BIO	Salade crétoise hachis parmentier salade BIO pomme	Concombre a la crème Tajine de poulet aux abricots semoule BIO fruit BIO	Oeufs Rouges bœuf aux tomates confites Purée de Vitelotte Panna cotta
Pain confiture + compote	Pain confiture + compote	Pain confiture + compote	Pain confiture + compote

mardi

Salade Marco polo Boulettes de bœuf gratin de légumes fruit frais	Duo de crudités BIO Bœuf Miel balsamique purée de Carottes fromage compote	Salade verte BIO hamburger Maison frites fruit	Surimi mayonnaise Poulet au curry et lait de coco Riz bio BIO fruit
Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt fruit

mercredi

Salade verte BIO Spaghetti Carbonara fromage Fruit	Salade verte Maïs Croque Mr maison salade BIO fromage fruit	oeuf mayonnaise blanquette de veau riz BIO fruit	Salade composée Veau aux olives Légumes de saison Pâtisserie
Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit

jeudi

Carottes rappées BIO Hachis parmentier Veggie Salade BIO yaourt Local	Soupe de légumes Pâtes au pesto et œufs fromage yaourt local BIO 	Salade du chef Lasagnes de légumes 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 composée Poisson Frais légumes rôtis BIO Fruit Frais BIO	Salade de crudités Dos de saumon haricots verts fruit BIO	Salade de pâtes BIO Colin sauce au beurre Duo de légumes fromage fruit	Pêches au thon Calamars ail persil crème 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

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