

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES MUNICIPAUX

FEVRIER 2026

semaine
2/02- 6/02

semaine
9/02- 13/02

semaine
16/02- 20/02

semaine
23/02- 27/02

lundi

Taboulé
cuisse de poulet
haricot vert
yaourt
éclair chocolat

carottes rapées
hachis parmentier
salade
pomme

betterave rouge
sauté de porc
Brocolis
fromage
fruit

Friand au fromage
bœuf bourguignon
Choux romanesco
fromage
fruit

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

Pain confiture +
compote

mardi

coleslaw
sauté de dinde
brocolis
yaourt
flan

duo de crudités
poulet au curry
carotte vichy
edam
compote

rillettes de poulet
steak haché
pâtes
fromage
fruit

surimi mayonnaise
Hamburger
frites
fruit

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

Pain confiture + yaourt

mercredi

terrinerie de campagne
jambon braisé
gratin de légumes
emmental
yaourt aux fruits

salade verte Maïs
couscous
fromage
fruit

oeuf mayonnaise
blanquette de veau
riz
fruit

salade de chou et pomme
petit salé aux lentilles
tarte aux pommes

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

Pain confiture + fruit

jeudi

salade de riz
spaghetti
bolognaise végétale
yaourt
fruit

soupe de légumes
gratin de légumes au
comté
salade
yaourt

salade de lentilles
lasagnes de légumes
salade
fromage
pomme locale

terrinerie de légumes
chili con carne végétale
chèvre
compote de poire

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

Pain nutella + compote

vendredi

salade composée
lasagnes
saumon -épinard
brie
banane

salade de crudités
colin sauce au beurre
blanc
haricots verts
fruit

salade de pâtes
brandade de morue
salade
yaourt

salade de crudités
beignet d'encornet
ratatouille
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

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

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