



# Municipalité de Chateaufort sur Loire

## Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi – repas grec	Mercredi	Jeudi végété	Vendredi
sem 10	8-mars	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars
Menus du 8 au 11 mars 2021	Carottes râpées persillées Émincé de dinde aux épices Brocolis au beurre <b>Fromage de chèvre local</b> Riz au lait à l'orange	<b>Salade de concombre à la feta</b>  <b>Moussaka</b>  <b>Tomme</b>  <b>Yaourt grec</b>	Maïs au surimi Poisson frais sauce beurre blanc Purée d'épinards et pommes de terre Gouda Flan coco	Salade verte aux croûtons et fromage Riz et légumes au curry (carottes, lentilles corail, chou-fleur, noix de cajou) Vache qui rit Fruit de saison	Rillettes et cornichons Blanquette de poisson Pommes vapeur Yaourt nature sucré Fruit de saison
	<b>Fruit frais</b> Pain et chocolat Eau et grenadine	<b>Fromage blanc sucré</b> Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	<b>Fruit frais</b> Pain et confiture Lait	<b>Fruit frais</b> Croissant Lait chocolaté	<b>Compote de pommes</b> Pain et fromage Eau et menthe
Goûters	<b>Fruit frais</b> Pain et chocolat Eau et grenadine	<b>Fromage blanc sucré</b> Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	<b>Fruit frais</b> Pain et confiture Lait	<b>Fruit frais</b> Croissant Lait chocolaté	<b>Compote de pommes</b> Pain et fromage Eau et menthe
	<b>Lundi végété</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
sem 11	15-mars	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars
Menus du 15 au 19 mars 2021	Taboulé Frittata au chèvre et petits pois (oeuf) Salade verte Petit suisse Fruit de saison	Endives aux dés d'emmental Joue de porc à la crème Purée de pommes de terre Verre de lait Cookies	Chou-fleur sauce aurore Fajitas au poulet Salade verte Saint Paulin Fruit de saison	Potage de légumes frais Filet de colin sauce citronnée Coeur de blé Camembert Entremets chocolat	Salade Coleslaw Rôti de boeuf, ketchup Potatoes Saint Nectaire Fruit de saison
	<b>Compote pomme-fraise</b> BN assortis Jus de pomme	<b>Fruit frais</b> Pain et confiture Eau et fraise	<b>Yaourt aromatisé</b> Barre bretonne Jus multifruits	<b>Compote pomme-banane</b> Pain et fromage Eau et grenadine	<b>Fruit frais</b> Chocolatine Lait
Goûters	<b>Compote pomme-fraise</b> BN assortis Jus de pomme	<b>Fruit frais</b> Pain et confiture Eau et fraise	<b>Yaourt aromatisé</b> Barre bretonne Jus multifruits	<b>Compote pomme-banane</b> Pain et fromage Eau et grenadine	<b>Fruit frais</b> Chocolatine Lait

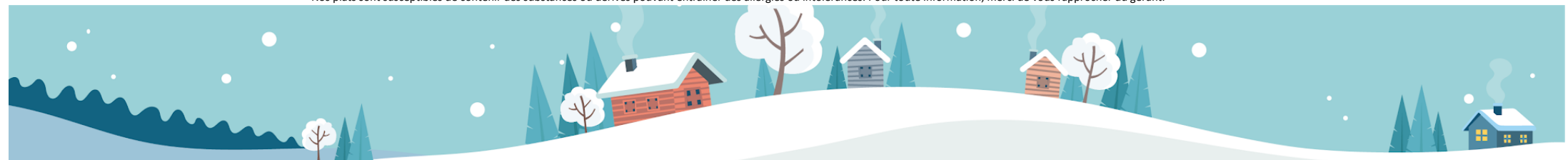


Plan alimentaire n°1 et 2

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Tous nos plats sont élaborés sur place.**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.





# Municipalité de Chateaufort sur Loire

## Menus du restaurant scolaire



Menus du printemps

	<b>Lundi - le printemps</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi végété</b>
sem 12	22-mars	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars
<b>Menus du Lundi 22 au Vendredi 26 Mars</b>	<b>Concombre à la ciboulette BIO</b>	Salade de riz	Céleri râpé sauce boursin	Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage
	<b>Navarin d'agneau BIO</b>	Poisson selon arrivage	Sauté de porc à l'ancienne	Croque-Monsieur	Couscous végétarien
	<b>Printanière de légumes BIO</b>	Gratin de poireaux	Brocolis	Salade verte	Boulettes de soja (pois chiches et légumes)
	<b>Fromage BIO</b>	Fromage blanc	Cantal	Edam	Bûchette de lait mélangé
	<b>Compote de pommes BIO</b>	Fruit de saison	Riz au lait	Beignet au chocolat	Fruit de saison
<b>Goûters</b>	<b>Fruit frais</b> Pain et pâte à tartiner Eau et sirop	<b>Compote pomme-pêche</b> Moelleux marbré Eau et citron	<b>Fruit frais</b> Baguette viennoise Lait fraise	<b>Compote de poires</b> Pain et chocolat Eau et menthe	<b>Petit suisse aromatisé</b> Brioche ou gaufre Jus de raisin
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi végété</b>	<b>Vendredi</b>
sem 13	29-mars	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.
<b>Menus du Lundi 29 au Vendredi 2 Avril</b>	Duo de carottes et céleri vinaigrette	Pâté de campagne	Salade d'endives aux noix	Taboulé	Salade de riz
	Dos de cabillaud	Émincé de boeuf à la tomate	Filet de poisson meunière	Quenelle nature sauce forestière	Poulet rôti
	Riz	Petits pois à la française	Mélange trois céréales	Gratin de chou-fleur et carotte	Haricots verts persillés
	Tomme grise	Yaourt sucré	Chanteneige	Coulommiers	Emmental
	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Poire au chocolat	Dessert d'avril	Tarte au chocolat
<b>Goûters</b>	<b>Gâteaux secs</b> Compote pomme-fraise Eau et citron	<b>Petit suisse</b> Pain et chocolat Eau et grenadine	<b>Fromage blanc sucré</b> Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	<b>Fromage blanc</b> Pain et confiture Eau	<b>Fruit frais</b> Croissant Lait chocolaté

**Produit biologique**

**Produit local**

**menu végétarien**

Plan alimentaire n°3 et 4

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

**Tous nos plats sont élaborés sur place.**



# Municipalité de Chateauneuf sur Loire

## Menus du restaurant scolaire



Menus du printemps

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi végété</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>sem 14</b>	<b>5-avr.</b>	<b>6-avr.</b>	<b>7-avr.</b>	<b>8-avr.</b>	<b>9-avr.</b>
<b>Menus du Lundi 5 au Vendredi 9 Avril</b>	lundi de Pâques	Oeuf mayonnaise Pâtes végétariennes façon bolognaise (carottes, lentilles, tomates) Gouda Fruit de saison	Rillettes de poisson Chili con carne Riz / Haricots rouges Vache qui rit Salade de fruits	Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet au paprika Poêlée de légumes (bd. carottes, h.verts, panais) Verre de lait Gâteau à la noix de coco	Betteraves cuites vinaigrette Dos de merlu au beurre nantais Semoule Camembert Fruit de saison
<b>Goûters</b>		<b>Compote pomme-fraise</b> <b>BN assortis</b> <b>Jus de pomme</b>	<b>Yaourt aromatisé</b> <b>Pain au chocolat</b> <b>Eau et fraise</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Barre bretonne</b> <b>Jus multifruits</b>	<b>Compote pomme-banane</b> <b>Pain et fromage</b> <b>Eau et grenadine</b>
	<b>Lundi végété</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>sem 15</b>	<b>12-avr.</b>	<b>13-avr.</b>	<b>14-avr.</b>	<b>15-avr.</b>	<b>16-avr.</b>
<b>Menus du Lundi 12 au Vendredi 16 Avril</b>	Haricots verts vinaigrette Nuggets de blé Purée de pois cassés et légumes Brie Fruit de saison	Concombre à la crème Sauté de veau à la tomate Riz Fromage blanc Cookies	Mousse de foie Poisson du jour sauce crème persillée Pommes vapeur, épinards Bûchette de lait mélangé Fruit de saison	Carottes râpées au citron Lasagnes à la bolognaise Salade verte Cantal Compote de pommes	Salade de pépinettes au thon Rôti de porc aux abricots Pommes de terre au beurre Chanteneige Fruit de saison
<b>Goûters</b>	<b>Petit suisse</b> <b>Chocolatine</b> <b>Eau</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Pain et pâte à tartiner</b> <b>Eau et sirop</b>	<b>Compote pomme-pêche</b> <b>Moelleux marbré</b> <b>Eau et citron</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Baguette viennoise</b> <b>Lait fraise</b>	<b>Compote de poires</b> <b>Pain et chocolat</b> <b>Eau et menthe</b>

**Produit biologique**

**Produit local**

**menu végétarien**

Plan alimentaire n°5 et 6

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Tous nos plats sont élaborés sur place.**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

