



Municipalité de Châteauneuf sur Loire

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45		8-nov.	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.
Menus du 8 au 12 novembre 2021		Salade de céleri aux pommes	Betteraves bio	Salade piémontaise	l'Armistice	Rillettes de thon maison
		Pané fromager	Emincé de volaille bio aux champignons	Gratin de poisson MSC		Sauté de porc au chorizo doux
		Coquillettes	Riz pilaf bio	Haricots verts		Carottes braisées locales / Pommes de terre locales
		Tomme blanche	Petit suisse bio	Edam		Camembert
		Yaourt brassé aux fruits	Compote de pommes bio maison	Fruit frais		Fruit de saison bio
Goûters	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	Fruit frais Pain et confiture Lait		Fruit frais Croissant Lait chocolaté	
	Lundi	Mardi – repas Arc-en-ciel	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 46		15-nov.	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.
Menus du 15 au 19 novembre 2021		Salade de chou rouge aux lardons	Oeuf dur et sa mayonnaise de licorne	Carottes râpées au citron	Tarte provençale maison	Potage de légumes
		Brandade de poisson	Sauté de boeuf au curry	Rôti de porc au jus	Boulettes de boeuf sauce champignons	Haut de cuisse de poulet
		Salade verte	Pâtes bio sauce pesto	Haricots blancs	Gratin de brocolis béchamel	Epinards / Pommes de terre
		Saint Nectaire	Mimolette	Kiri	Chèvre	Verre de lait local
		Entremets au lait local	Fromage blanc local avec coulis fruits rouges et vermicelles multicolores	Crème dessert	Pomme label éco responsable	Cake aux fruits maison
Goûters	Fruit frais Pain et fromage Eau et menthe	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme	Fruit frais Pain et chocolat Eau et fraise	Yaourt aromatisé Barre bretonne Jus multifruits	Compote pomme-banane Pain et fromage Eau et grenadine	
	Produit biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	repas à thème	Elaboré sur place / maison	

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.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Châteauneuf sur Loire

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.
Menus du 22 au 26 novembre 2021	Carottes locales râpées à l'orange Sauté de porc au lait de coco Riz créole bio Saint Paulin Fromage blanc aux fruits	Salade de mini penne à la niçoise Emincé de volaille au fromage Petits pois et carottes Brie Banane bio	Rillettes et condiment Rôti de boeuf Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bûchette au lait mélangé Poire locale	Céleri rémoulade Quenelle nature sauce aurore Semoule / Haricots verts Chanteneige Tarte normande maison	Potage Dubarry Filet de poisson label sauce ciboulette Blé aux oignons Yaourt nature bio Fruit de saison
Goûters	Fruit frais Chocolatine Lait	Fruit frais Pain et pâte à tartiner Eau et sirop	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron	Fruit frais Baguette viennoise Lait fraise	Compote de poires Pain et chocolat Eau et menthe
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.
Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021	Salade coleslaw Omelette au fromage Pommes vapeur Coulommiers Pomme au four label caramélisée	Salade de haricots verts aux échalotes Paupiette de veau forestière PeEpinars en béchamel Fromage blanc Flan pâtissier maison	Salade verte au fromage et croûtons Emincé de porc aux olives Penne aux légumes Assortiment de fromages Riz au lait à la vanille (au lait local)	Velouté de butternut Boeuf bourguignon Riz créole bio Tomme Mousse au chocolat maison	Salade de pâtes Poisson sauce Dugléré Saint Nectaire Orange
Goûters	Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin	Gâteaux secs Compote pomme-fraise Eau et citron	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	Fruit frais Pain et confiture Lait

Produit biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°5 et 6

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.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Châteauneuf sur Loire

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.
Menus du 6 au 10 décembre 2021	Taboulé Nuggets sauce ketchup Brocolis béchamel Vache qui rit Yaourt aromatisé	Oeuf dur mimosa Lasagnes aux légumes du soleil Salade verte Verre de lait local Fruit de saison	Salade de chou-fleur sauce aurore Hachis parmentier (à l'émincé de langue de boeuf) Purée Emmental Panna cotta au coulis maison	Potage de légumes Blanquette de poisson label Riz bio aux petits légumes Brie Pomme label éco responsable	Salade verte aux noix Chipolatas Lentilles Petit suisse sucré Cocktail de fruits au sirop
Goûters	Fruit frais Croissant Lait chocolaté	Compote de pommes Pain et fromage Eau et menthe	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme	Fruit frais Pain et confiture Eau et fraise	Yaourt aromatisé Barre bretonne Jus multifruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.
Menus du 13 au 17 décembre 2021	Duo de chou rouge et blanc Jambon blanc Petits pois à la française Tartare ail et fines herbes Semoule aux raisins	Potage de légumes bio Spaguettis à la bolognaise bio - Yaourt nature sucre bio Fruit de saison bio	Betteraves rouges Filet de poisson sauce tomate Duo de boulgour et quinoa Tomme Tarte aux pommes maison	Carottes râpées à la mimolette Sauté de boeuf aux olives Coquillettes bio Edam Gélifié vanille	Repas de Noël
Goûters	Compote pomme-banane Pain et fromage Eau et grenadine	Fruit frais Chocolatine Lait	Fruit frais Pain et pâte à tartiner Eau et sirop	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron	Fruit frais Baguette viennoise Lait fraise
	Produit biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	repas à thème	Elaboré sur place / maison

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.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

