



Municipalité de Châteauneuf sur Loire

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Epiphanie	Vendredi
Semaine 01	3-janv.	4-janv.	5-janv.	6-janv.	7-janv.
Menus du 3 au 7 janvier 2022	Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté au potiron	Mousse de betteraves Bio à l'aneth	Céleri Bio rémoulade aux raisins	Salade de pâtes au pesto
	Sauté de porc au curry	Timbale d'omelette aux champignons	Aiguillettes de poulet sauce moutarde légère	Emincé de boeuf sauce provençale	Blanquette de poisson MSC
	Riz Bio	Semoule Bio / Salade verte	Petits pois aux oignons	Carottes braisées Bio / Pommes de terre	Haricots verts Bio
	Petit moulé	Gouda	Vache qui rit	Tomme de Touraine	Camembert
	Clémentines	Mousse au chocolat maison	Riz au lait chocolat maison au lait local	Galette des rois au choix (frangipane ou pomme)	Banane Bio
Goûters	Yaourt aromatisé Barre bretonne Jus multifruits	Compote pomme-banane Pain et fromage Eau et grenadine	Fruit frais Chocolatine Lait	Laitage Pain et pâte à tartiner Eau et sirop	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron
Semaine 02	10-janv.	11-janv.	12-janv.	13-janv.	14-janv.
Menus du 10 au 14 janvier 2022	Saucisson sec et condiment	Salade coleslaw Bio	Coeur de palmier et maïs vinaigrette balsamique	Salade d'endives vinaigrette au boursin	Salade de pommes de terre au surimi et mayonnaise
	Filet de volaille label rouge	Sauté de boeuf bourguignon	Filet de colin MSC sauce crème	Nuggets de volaille	Saucisse fumée pochée
	Poêlée de brocolis Bio / Semoule	Potatoes	Poêlée de légumes	Macaronis Bio	Fondue d'épinards Bio
	Mimolette	Emmental	Chanteneige Bio	Saint Nectaire AOP	Edam
Kiwi Bio	Yaourt local	Cake aux pommes maison	Ile flottante maison	Orange	
Goûters	Fruit frais Baguette viennoise Lait fraise	Compote de poires Pain et chocolat Eau et menthe	Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin	Fruit frais Pain et chocolat Eau et grenadine	Gâteaux secs Compote pomme-fraise Eau et citron

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'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 03	17-janv.	18-janv.	19-janv.	20-janv.	21-janv.
Menus du 17 au 21 janvier 2022	Chou blanc local aux pommes HVE	Rillettes de poisson MSC	Salade verte au bleu	Carottes rondelles locales vinaigrette	Friand au fromage
	Paella végétarienne Bio	Sauté de veau aux herbes	Poulet rôti jus au thym	Hachis parmentier	Poisson du jour
	Riz Bio	Endives braisées / Pommes vapeur	Coques de blé au beurre	-	Chou-fleur Bio en gratin
	Fromage local	Tomme noire	Chèvre bûchette	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature
	Banane Bio	Quatre quart maison	Compote pomme vanille maison	Fromage blanc local à la cassonade	Pomme HVE
Goûters	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange	Fruit frais Pain et confiture Lait	Galette des rois Clémentines eau et sirop menthe	Fruit frais Croissant Lait chocolaté	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme
Semaine 04	24-janv.	25-janv.	26-janv.	27-janv.	28-janv.
Menus du 24 au 28 janvier 2022	Salade de riz	Mousse d'avocat	Potage de légumes locaux	Roulade au jambon et condiment	Céleri Bio rémoulade
	Rôti de porc au miel et moutarde	Langue de boeuf sauce charcutière	Escalope de veau viennoise maison	Haut de cuisse de poulet	Filet de lieu rôti MSC sauce tartare
	Poêlée de carottes locales	Riz Bio	Coquillettes Bio	Légumes du pot (carottes, navets, pommes de terre)	Duo petits pois et haricots verts Bio
	Cantal AOP	Brie	Emmental Bio	Petit suisse	Edam
	Pomme HVE	Crème aux oeufs maison	Entremets	Orange Bio	Tarte au chocolat maison
Goûters	Fruit frais Pain et confiture Eau et fraise	Yaourt aromatisé Barre bretonne Jus multifruits	Compote pomme-banane Pain et fromage Eau et grenadine	Fruit frais Chocolatine Lait	Laitage Pain et pâte à tartiner Eau et sirop

Produit Biologique

Anchre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°6 et 7

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Châteauneuf sur Loire

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

		Lundi 31-janv.	Mardi – Chandeleur 1-févr.	Mercredi 2-févr.	Jeudi 3-févr.	Vendredi 4-févr.
Semaine 05 Menus du 31 janvier au 4 février 2022		Betteraves rouges Bio vinaigrette	Potiron râpé sauce au fromage blanc	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Salade coleslaw locale	Pizza
		Couscous de poulet label rouge	Rougail de saucisses	Rôti de boeuf sauce au poivre	Flan de légumes de saison et fromage (poireaux, butternut, champignons) aux oeufs bio	Filet de lieu MSC à la bordelaise
		Semoule Bio / Légumes couscous	Riz Bio	Frites	Salade verte locale	Brocolis Bio / Pommes de terre vapeur
		Saint Paulin	Gouda	Le Neuville ou fromage local	Fromage de chèvre	Carré frais
		Ananas GLOBAL GAP	Crêpe de la chandeleur maison	Panna cotta au coulis exotique	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits
Goûters	Compote pomme-pêche Moelleux marbré Eau et citron	Fruit frais Baguette viennoise Lait fraise	Compote de poires Pain et chocolat Eau et menthe	Petit suisse aromatisé Brioche ou gaufre Jus de raisin	Gâteaux secs Compote pomme-fraise Eau et citron	

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.

Plan alimentaire n°1
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

