



# Municipalité de Châteauneuf sur Loire

## Menus du restaurant scolaire



Menus de l'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 35</b>	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.
<b>Menus du 30 août au 3 septembre 2021</b>				<b>Betteraves rouges bio vinaigrette</b> <b>Steak haché bio grillé</b> <b>Riz bio</b> <b>Vache qui rit bio</b> <b>Brassé aux fruits bio</b>	<b>Rillettes de thon maison</b> Rôti de porc à la provençale Purée de pommes de terre et légumes Petit suisse sucré Pastèque
<b>Goûters</b>				<b>Gâteaux secs</b> <b>Compote pomme-fraise</b> <b>Eau et citron</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Pain et chocolat</b> <b>Eau et grenadine</b>
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi végé</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Semaine 36</b>	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.
<b>Menus du 6 au 10 septembre 2021</b>	Tomates vinaigrette Escalope de dinde à la crème Petits pois Edam <b>Semoule au lait local maison</b>	Macédoine mayonnaise <b>Riz cantonais végé maison</b> / Fromage blanc nature Fruit de saison	<b>Carottes râpées locales aux raisins secs</b> Poisson meunière Duo de pommes de terre et courgettes rôties Tomme grise <b>Moelleux au chocolat maison</b>	<b>Concombre local à la crème</b> <b>Sauté de boeuf local aux oignons</b> Tortis au beurre Emmental Crème dessert	Mousse de foie de volaille et cornichons <b>Filet de cabillaud MSC sauce citronnée</b> Semoule aux petits légumes Camembert Pastèque et melon en dés
<b>Goûters</b>	<b>Fromage blanc sucré</b> <b>Madeleines ou gâteaux secs</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Compote de pommes</b> <b>Pain et fromage</b> <b>Eau et menthe</b>	<b>Eau et sirop</b> <b>Croissant</b> <b>Yaourt</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Pain et confiture</b> <b>Lait</b>	<b>Compote pomme-fraise</b> <b>BN assortis</b> <b>Jus de pomme</b>

**Produit biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Menu végétarien**

**Elaboré sur place / maison**

Plan alimentaire n°7 et 1

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

Semaine 37		<b>Lundi végété</b> 13-sept.	<b>Mardi</b> 14-sept.	<b>Mercredi</b> 15-sept.	<b>Jeudi végété</b> 16-sept.	<b>Vendredi</b> 17-sept.
<b>Menus du 13 au 17 septembre 2021</b>		Terrine provençale et sauce tartare <b>Dahl de lentilles maison (lentilles, lait de coco, légumes)</b> Riz Mimolette Banane	Céleri rémoulade Sauté de porc au curry Haricots beurre <b>Verre de lait local</b> <b>Cookies maison</b>	Tomates mimosa <b>Hachis parmentier maison</b> Salade verte Gouda Fruit de saison	Chou-fleur à la grecque Filet de poisson pané et citron Boulgour Kiri <b>Fromage blanc local et confiture</b>	Courgettes râpées à la menthe Sauté de veau Marengo Pommes de terre rôties Saint Paulin Compote pomme-poire
	<b>Goûters</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Pain et confiture</b> <b>Eau et fraise</b>	<b>Yaourt aromatisé</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>Fruit frais</b> <b>Chocolatine</b> <b>Lait</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Pain et pâte à tartiner</b> <b>Eau et sirop</b>
	<b>Semaine 38</b>	<b>Lundi</b> 20-sept.	<b>Mardi</b> 21-sept.	<b>Mercredi</b> 22-sept.	<b>Jeudi végété</b> 23-sept.	<b>Vendredi</b> 24-sept.
<b>Menus du 20 au 24 septembre 2021</b>		<b>Salade verte locale</b> <b>Lasagnes à la bolognaise maison</b> / Saint Nectaire Yaourt aromatisé	Salade riz arlequin <b>Filet de colin label dieppoise</b> Epinards Soubise Petit suisse sucré Kiwi	Salade composée de crudités (tomate, radis, concombre, sauce blanche) Cordon bleu Purée de légumes Carré frais <b>Pomme locale caramélisée</b>	Tomates au pesto Flan de chou-fleur au fromage aux oeufs Coquillettes au beurre Raclette <b>Gâteaux fait maison</b>	<b>Ecrasé de sardine maison sur toast</b> Jambon blanc supérieur <b>Haricots verts bio</b> Brie Prunes
	<b>Goûters</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>	<b>Petit suisse aromatisé</b> <b>Brioche ou gaufre</b> <b>Jus de raisin</b>	<b>Gâteaux secs</b> <b>Compote pomme-fraise</b> <b>Eau et citron</b>

**Produit biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Menu végétarien**

**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.

Plan alimentaire n°2 et 3





# Municipalité de Châteauneuf sur Loire

## Menus du restaurant scolaire



Menus du printemps

	Lundi 27-sept.	Mardi 28-sept.	Mercredi 29-sept.	Jeudi végété 30-sept.	Vendredi 1-oct.
<b>Semaine 39</b> <b>Menus du 27 septembre au 1er octobre 2021</b>	Salade Coleslaw <b>Dos de colin MSC sauce beurre blanc</b> Riz pilaf Edam Entremets caramel au lait local et brisures de	Pâté de campagne et cornichon <b>Carbonade de boeuf local</b> Pommes vapeur Yaourt nature <b>Pomme locale</b>	Salade parisienne (salade, tomate, oeuf dur) Sauce carbonara Tortis Six de Savoie Tarte Bourdaloue	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de blé sauce barbecue Purée de patates douces Moulé ail et fines herbes Cocktail de fruits	Duo de tomate et concombre Haut de cuisse de poulet Poêlée de légumes aux pépinettes Tomme grise <b>Ile flottante maison</b>
<b>Goûters</b>	<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>Compote de pommes</b> Pain et fromage Eau et menthe	<b>Fruit frais</b> Croissant Lait chocolaté
	Lundi 4-oct.	Mardi 5-oct.	Mercredi 6-oct.	Jeudi végété 7-oct.	Vendredi 8-oct.
<b>Semaine 40</b> <b>Menus du 4 au 8 octobre 2021</b>	Céleri local ravigote Rôti de porc Papillons Carré fondu président Yaourt vanille	<b>Salade piémontaise maison</b> Sauté de volaille au romarin Brocolis à la béchamel Chanteneige Fruit de saison	Saucisson sec et condiment Paupiette de veau sauce au poivre Riz / Epinards Emmental Ananas frais	<b>Salade de tomates bio vinaigrette balsamique</b> <b>Omelette bio façon tortilla (avec pdt)</b> <b>Haricots verts bio persillés</b> <b>Camembert bio</b> <b>Kiwi bio</b>	Poireaux mimosa Filet de hoki sauce bisque Semoule Assortiment de fromages <b>Crumble aux pommes locales maison</b>
<b>Goûters</b>	<b>Fruit frais</b> Pain et fromage Eau et grenadine	<b>Compote pomme-banane</b> Chocolatine Lait	<b>Petit suisse</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

**Produit biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Menu végétarien**

**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

Semaine 41		Lundi 11-oct.	Mardi végé 12-oct.	Mercredi 13-oct.	Jeudi 14-oct.	Vendredi 15-oct.
Menus du 11 au 15 octobre 2021		Endives aux croûtons Chipolatas au jus Ebly à la tomate Gouda Raisin	Carottes 100% râpées locales aux amandes Mac and cheese raclette (gratin de pâtes bio sauce au fromage) Fromage blanc local sucré aux rondelles de banane bio	Chou blanc râpé aux dés de fromage Escalope de porc aux épices Lentilles Bûche du Pilat Riz au lait local maison	Potage de légumes frais locaux Filet de poisson frais label Purée 100% potimarron maison Verre de lait local Cake à la peau de banane bio et cannelle maison	Taboulé Wings de poulet sauce tex mex Epinards béchamel Brie Pêche au sirop et coulis
	Goûters	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	Fruit frais Pain et confiture Eau et grenadine	Fromage blanc sucré Madeleines ou gâteaux secs Jus d'orange
Semaine 42		Lundi 18-oct.	Mardi 19-oct.	Mercredi 20-oct.	Jeudi végé 21-oct.	Vendredi 22-oct.
Menus du 18 au 22 octobre 2021		Houmous maison Cervelas Orloff Petits pois Assortiment de fromages Poire locale	Céleri à la bulgare Filet de lieu sauce matelote Duo de pommes de terre et carottes rôties Coulommiers Mousse au chocolat	Champignons à la crème Langue de boeuf émincée charcutière Purée de pommes de terre maison Mimolette Entremets vanille au lait local	Salade verte locale Chili sin carne Riz Petit Trôo local Pomme au four locale	Betteraves rouges au maïs Filet de poulet label rouge grillé sauce maison Potatoes façon grenailles maison Chèvre local Crème d'agrumes amandes mielées maison
	Goûters	Fruit frais Pain et confiture Lait	Compote pomme-fraise BN assortis Jus de pomme	Compote de pommes Pain et fromage Eau et menthe	Fruit frais Croissant Lait chocolaté	Fruit frais Pain et chocolat Eau et fraise
		<b>Produit biologique</b>	<b>Ancrage territorial</b>	<b>Produit labellisé</b>	<b>Menu végétarien</b>	<b>Elaboré sur place / maison</b>

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.

Plan alimentaire n°6 et 7



Durant ces 2 semaines il y aura une réduction des emballages, nous favoriserons les produits bio locaux ou durables, nous réduirons l'empreinte carbone du repas en évitant le chocolat, le café, l'avocat, les fruits exotiques, le boeuf, le veau, l'agneau et en favorisant les repas végétariens.