



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 36	Menus du 4 au 8 septembre 2023	Lundi	Mardi - prolongeons l'été	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		4-sept.	5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.
		Pastèque	Concombre Bio vinaigrette*	Betteraves Bio vinaigrette	Melon	Tomates Bio vinaigrette*
		Cordon bleu	Chipolatas VBF grillées et ketchup	Sauté de porc label BBC aux carottes et thym	Omelette nature*	Poisson pané et citron
		Haricots verts	Boullgour à la tomate provençale*	Semoule	Petits pois aux oignons*	Coquillettes Bio
Semaine 37	Menus du 11 au 15 septembre 2023	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		11-sept.	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.
		Salade de riz d'été*	Pastèque	Radis et beurre	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées Bio vinaigrette*
		Filet de colin MSC sauce citron*	Sauté de veau aux olives*	Steak haché sauce au poivre	Colombo de poisson label MSC*	Bruschetta tomate mozzarella*
		Courgettes braisées Bio*	Duo de brocolis et pommes de terre Bio*	Pommes boulangère	Riz pilaf*	Salade verte Bio*
		Tomme blanche	Gouda	Camembert Bio	Bûche de chèvre	St Paulin
		Fruit de saison Bio	Fromage blanc à la confiture*	Smoothie de fruits	Pomme Bio locale	Mousse au chocolat*

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Plan alimentaire n° 1 et 2

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Cuisiniers du Centre-Val de Loire



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40		2-oct.	3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.
Menus du 2 au 6 octobre 2023		Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre et cornichons*	Salade de blé au maïs	Salade Coleslaw Bio*	Concombre à la ciboulette*
		Emincé de dinde façon basquaise*	Beignets de poisson sauce tartare*	Quiche au fromage	Saucisse de Toulouse VF façon rougail*	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes*
		Épinards Bio	Haricots verts Bio au four*	Salade verte Bio	Riz pilaf Bio*	Coquillettes Bio*
		Yaourt sucré Bio	Mimolette	Tomme blanche	Fromage de chèvre	Chanfaiou ail et fines herbes
		Salade de fruits*	Prunes	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fromage blanc aromatisé
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - local et bas carbone
Menus du 9 au 13 octobre 2023		9-oct.	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.
		Rillettes de poisson MSC*	Salade de perles au surimi*	Saucisson à l'ail et cornichons	Radis roses et beurre	Carottes râpées ciboulette*
		Sauté de bœuf aux champignons*	Quenelle de poisson gratinée*	Filet de poisson MSC sauce tomate	Pain de viande rôti*	Cake aux légumes*
		Butternut rôti*	Pommes de terre vapeur*	Poêlée de légumes et pomme de terre Bio	Riz aux herbes*	Salade verte locale
		Gouda Bio	Brie	Canéfraîs	Saint paulin	Fromage de chèvre local
		Brownie aux noix*	Banane Bio	Fruit de saison	Liégeois vanille	Tatin aux pommes locales*

Produit Biologique Bio

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n°2 et 3

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 42	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	16-oct.	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.
Menus du 16 au 20 octobre 2023	Oeuf mimosa*	Beliveraves Bio vinaigrette* 	Salade mexicaine	Salade composée de crudités*	Potage de butternut*
	Tajine au poulet label BBC* 	Boulettes végétales Bio, sauce tomate* 	Nuggets de blé et ketchup	Boeuf mode*	Sauté de poulet label BBC  likka massala*
	Semoule Bio 	Coquillettes Bio* 	Purée de légumes	aux carottes Bio* 	Pommes noisettes
	Yaourt sucré	Fromage blanc Bio 	Assortiment de fromages	St Paulin	Yaourt sucré Bio 
	Salade de fruits*	Fruiti de saison Bio 	Khwi Bio 	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat*	Poire rôtie au spéculoos*



Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème 

Elaboré sur place / maison / du chef *

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

