



# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Galette des rois
Semaine 02	8-janv.	9-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv.
Menus du 8 au 12 janvier 2024	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette*	Céleri rémoulade*	Carottes râpées vinaigrette*	Bouillon de légumes vermicelles*
	Cordon bleu	Mac and cheese*	Jambon braisé en sauce*	Boulettes d'agneau en sauce	Sauté de dinde à la tomate*
	Haricots verts	Raclette	Semoule*	Purée	<b>Chou-fleur Bio béchamel*</b>
	Emmental	Brie	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Mimolette
	Tarte normande	Clémentines	Fruit de saison	<b>Yaourt Bio</b>	<b>Galette des rois</b>
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas montagne
Semaine 03	15-janv.	16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.
Menus du 15 au 19 janvier 2024	Salami	Chou blanc aux pommes*	Endives à l'Emmental*	Salade de coquillettes sauce cocktail*	<b>Velouté de potiron*</b>
	<b>Fricassée de poisson MSC à la crème*</b>	Sauté de poulet	Bolognaise*	Rôti de porc à la provençale	<b>Tarti"cllette"*</b>
	Riz et butternut	Pommes rissolées	Tortis	Haricots beurre persillés	<b>Salade verte</b>
	Petit suisse sucré	Assortiment de fromages	Camembert	Gouda	<b>Crème anglaise</b>
	Banane	Fromage blanc au spéculoos*	Compote pomme-banane	Clémentines	<b>Gâteau de Savoie aux oeufs Bio*</b>



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.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	22-janv.	23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.
Menus du 22 au 26 janvier 2024	Crêpe au fromage	Salade verte aux croûtons*	Carottes râpées*	Velouté de légumes à la crème*	Saucisson sec
	Oeuf florentine	Risotto aux champignons et Tomme*	Chipolatas	Cordon Bleu VF	Boeuf en daube*
	Epinards / Pommes vapeur	Riz	Pommes dauphines	Spaghettis au beurre*	<b>Chou-fleur Bio et pommes vapeur*</b>
	Yaourt nature	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Edam	Assortiment de fromages
	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Flan nappé caramel	Salade de kaki*	Gâteau à la cannelle du chef*
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Chandeleur
Semaine 05	29-janv.	30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr.
Menus du 29 janvier au 2 février 2024	Taboulé	Macédoine de légumes à la mayonnaise*	Chou blanc et pommes sauce fromage blanc au curry*	Potage parmentier*	<b>Carottes râpées Bio vinaigrette et citron*</b>
	Calamars à la romaine	Dinde à la crème*	Fricassée de porc*	Riz façon cantonnais	Parmentier de boeuf*
	Epinards à la crème*	Risonis / navets glacés	Haricots verts*	Tomme blanche	Salade verte
	<b>Fromage blanc Bio</b>	Fromage	Camembert	Ananas frais	Emmental
	<b>Pomme locale</b>	Banane	Crème aux oeufs*		<b>Crêpe</b>

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.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - local et bas carbone
Semaine 06		5-févr.	6-févr.	7-févr.	8-févr.	9-févr.
Menus du 5 au 9 février 2024		Pamplemousse	Pâté de foie	Salade de pommes de terre façon grand-mère* (oignon rouge, persil)	Velouté fromager*	Céleri rémoulade*
		Poisson pané	Jambon braisé au jus	Quiche au thon*	Boeuf bourguignon*	Rôti de dinde
		Gratin de brocolis*	Pommes de terre vapeur*	Salade d'endives vinaigrette au miel*	Carottes aux oignons / blé au beurre*	Coquillettes Bio
		Yaourt sucré	Cantal	Mimolette	Chanteneige	Yaourt nature Bio
		Tarte aux pommes*	Clémentines	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille	Cake aux pommes locales*
		Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 07		12-févr.	13-févr.	14-févr.	15-févr.	16-févr.
Menus du 12 au 16 février 2024		Coleslaw purple*	Potage aux légumes*	Carottes râpées au maïs*	Saucisson à l'ail et cornichons	Oeuf mayonnaise*
		Omelette au fromage*	Saucisse de Francfort*	Quiche aux trois fromages*	Pilons de poulet	Nuggets de blé
		Panais*	Lentilles*	Salade verte	Emincé de chou vert / semoule*	Purée au beurre
		Fromage de chèvre	Brie	Saint Paulin	Bûche de chèvre	Tomme noire
		Banane au caramel	Donut	Smoothie*	Clémentines	Compote de fruits

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.

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 08	19-févr.	20-févr.	21-févr.	22-févr.	23-févr.
Menus du 19 au 23 février 2024	Céleri rémoulade*	Potage de légumes Bio	Salade de haricots rouges et maïs*	Carottes râpées*	Salade composée de crudités
	Gratin de macaronis au thon*	Cordon bleu	Haché de veau	Gratin de pommes de terre au bœuf émincé façon hachis*	Lasagnes végétales au soja et légumes*
	-	Petits pois*	Potatoes	Salade verte	Salade verte
	Yaourt sucré	Fromage	Gouda	Bûche mi-chèvre	Verre de lait
Salade de fruits	Banane au chocolat*	Orange	Pomme locale au spéculoos*	Far breton*	



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.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

