



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19		6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	10-mai
Menus du 6 au 10 mai 2024		Pâté en croûte	Carottes râpées Bio vinaigrette*			
		Effiloché de canard VF	Bolognaise Bio*			
		Pommes de terre Bio au four*	Penne Bio*			
		Edam Bio	Emmental			
		Banane	Entremets vanille au lait Bio			
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 20		13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai
Menus du 13 au 17 mai 2024		Betteraves Bio*	Salade verte Bio au maïs*	Terrine de légumes	Macédoine vinaigrette*	Tomates vinaigrette*
		Filet de colin meunière	Sauté de poulet rôti*	Steak haché VBF	Chipolatas VPF aux herbes	Risotto*
		Petits pois Bio* au jus	Brocolis	Boulgour*	Pommes rissolées	au parmesan AOP et champignons
		Camembert	Mimolette	Camembert Bio	Gouda Bio	Verre de lait Bio
		Pomme locale	Compote de pommes	Liégeois au chocolat	Coupe de fraises*	Cocktail 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.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée des abeilles	Vendredi
Semaine 21	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai
Menus du 20 au 24 mai 2024	Carottes vinaigrette	Terrine de légumes	Radis roses et beurre*	 Carottes râpées Bio vinaigrette au miel* 	Oeuf dur Bio mayonnaise* 
	Filet de colin MSC sauce crème 	Galette végétale sauce tomate	Hot dog*	Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel* 	Sauté de boeuf label rouge aux olives* 
	Epinards Bio 	Haricots verts Bio 	Potatoes	Riz créole Bio* 	Gratin de courgettes*
	Bûche mi-chèvre	Assortiment de fromages	Coulommiers	Crème anglaise	Edam Bio 
	Clafoutis*	Fruit de saison	Banane Bio 	Cake au miel aux oeufs Bio* 	Fruit de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai
Menus du 27 au 31 mai 2024	Concombre sauce fromage blanc et ciboulette*	Betteraves Bio vinaigrette* 	Salade verte Bio* 	Tomates vinaigrette à la ciboulette*	Concombre Bio vinaigrette* 
	Flan de thon à la provençale* (aux oeufs Bio) 	Aiguillettes de poulet VPF à la texane*	Cordon bleu	Parmentier végétal aux pois Bio* 	Rôti de porc VPF au jus*
	Coquillettes Bio* 	Riz Bio* 	Tortis Bio 	-	Petits pois Bio à l'oignon* 
	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Bûche mi-chèvre	Fromage local 	Verre de lait Bio 
	Crumble aux pommes HVE et rhubarbe 	Salade de fruits*	Pomme locale cuite au four* 	Pot glacé vanille fraise	Cookies aux pépites



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 de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	Menus du 3 au 7 juin 2024	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin	7-juin
		Rosette et cornichons	Melon	Salade de blé Bio au maïs*	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*	Tomates vinaigrette*
		Filet de hoki MSC sauce provençale*	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes*	Quiche au poulet VF*	Sauté de boeuf Bio aux poivrons*	Oeuf dur Bio à la béchamel gratinée*
		Ratatouille	(aux coquillettes Bio et courgettes Bio)*	Salade verte Bio	Haricots verts Bio	Frites
		Tomme blanche	Yaourt nature sucré Bio	Tomme blanche	Mimolette	Cantal AOP
Fruit de saison	Crème vanille	Smoothie de fraises au fromage blanc*	Fruit frais Bio	Gâteau au yaourt*		
Semaine 24	Menus du 10 au 14 juin 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
		Carottes râpées*	Salade de perles au surimi*	Saucisson à l'ail et cornichon	Pastèque	Salade verte au fromage local*
		Couscous de la mer au colin MSC*	Boulettes au veau en colombo*	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc*	Escalope de dinde VF et ketchup	Calamars à la romaine sauce tartare
		Légumes couscous / semoule Bio*	Carottes Bio façon Vichy	Riz créole Bio*	Pommes rissolées	Poêlée provençale* (courgettes, poivrons, tomates)
Bûche de chèvre locale	Emmental Bio	Chanteneige	Brie	Fromage blanc Bio		
Abricots	Fruit de saison Bio	Rondelles de banane Bio au chocolat	Pot de glace vanille / chocolat	Nectarine		

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'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 25		17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Menus du 17 au 21 juin 2024		Radis croque au sel	Pizza au fromage*	Salade mexicaine de haricots rouges*	Melon	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette*
		Saucisse fumée	Haut de cuisse de poulet Bio au jus*	Rôti de porc VPF au jus et thym*	Nuggets de blé sauce barbecue*	Poisson pané MSC sauce tartare*
		Pâtes au beurre	Petits pois Bio au jus*	Boullgour Bio*	Pommes de terre vapeur Bio*	Gratin de courgettes Bio*
		Fromage de chèvre local	St Paulin	Chanteneige	Bûche mi-chèvre	Camembert Bio
		Compote	Pêche	Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes*	Smoothie banane Bio et fruits rouges*
	Lundi - repas fan de tennis	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 26		24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Menus du 24 au 28 juin 2024		Concombre Bio vinaigrette*	Pastèque*	Pâté de campagne et cornichons	Salade piémontaise*	Betteraves Bio vinaigrette*
		Lasagnes à la bolognaise* Bio	Quiche au fromage aux oeufs Bio*	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine*	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup*	Jambon blanc VPF BBC
		Salade verte Bio	Tortis Bio*	Blé Bio aux petits légumes*	Haricots verts Bio à l'ail*	Ecrasé de pommes de terre Bio*
		Verre de lait Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Emmental Bio	Petit suisse sucré
		Crêpe balle de tennis	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Salade de melon*	Fruit de saison

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'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas de l'été
Semaine 27	1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.	5-juil.
Menus du 1er au 5 juillet 2024	Melon jaune	Oeuf dur Bio mayonnaise*	Tomates vinaigrette*	Concombre Bio aux herbes*	Melon
	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes*	Chipolatas VPF sauce barbecue	Nuggets de volaille	Pizza aux 3 fromages*	Sandwich
	Ratatouille	Brocolis Bio aux oignons*	Coquillettes Bio*	Salade verte Bio*	Chips
	Fromage local	Mimolette	Camembert Bio*	Gouda Bio	Edam
	Pot de glace vanille fraise	Pastèque	Fromage blanc Bio à la confiture*	Yaourt aux fruits mixés	Donut



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

