



























# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi - c'est la rentrée !	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Menus du 2 au 6 septembre 2024	Crêpe aux champignons 	Concombre Bio vinaigrette* 	Betteraves Bio vinaigrette* 	Melon	Tomates Bio vinaigrette* 
	Poisson Pané msc*	Steak haché Bio au ketchup 	Cordon bleu sauce napolitaine	Flan au fromage*	Sauté de porc BBC aux carottes et thym* 
	Brocolis Bio* 	Pommes rissolées	Semoule Bio* 	Petits pois Bio aux oignons* 	Coquillettes Bio* 
	Chanteneige	Brie	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature Bio 	Mimolette
	Fruit de saison	Pot de glace vanille fraise	Salade de fruits	Moelleux chocolat*	Compote de pommes Bio 
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Menus du 9 au 13 septembre 2024	Salade de riz Bio et poivrons* 	Pastèque	Radis et beurre	Mousse de foie et cornichons	Carottes râpées Bio vinaigrette* 
	Poisson frais du marché sauce citron*	Sauté de poulet BBC aux olives* 	Chipolatas label rouge aux herbes* 	Colombo de poisson label MSC* 	Bruschetta tomate, Mozzarella et moutarde*
	Courgettes braisées Bio* 	Duo de brocolis et pommes de terre Bio* 	Frites	Riz Bio pilaf* 	Salade verte Bio* 
	Tomme noire	Gouda	Camembert Bio 	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit Bio 
Abricots	Banane rôtie à la cassonade	Smoothie aux fruits au lait local* 	Nectarine	Mousse au chocolat du chef*	



Produit Biologique 

Ancre territoriale 

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'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Océanie	Vendredi
Semaine 38	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
Menus du 16 au 20 septembre 2024	Taboulé Bio*	Salade composée de concombre Bio, maïs Bio vinaigrette*	Melon	Salade verte	Carottes Bio vinaigrette
	Boeuf label rouge Marengo*	Haricots blancs	Beignets de calamars à la romaine*	Poulet fafa BBC à la coco*	Sauté de boeuf label rouge*
	Poêlée de courgettes Bio et aubergines*	Gratin de pommes de terre, chou-fleur, chapelure, Emmental*	Pommes de terre	Riz à la courgette	Haricots verts Bio*
	Petit suisse	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Assortiment de fromages	Fromage blanc Bio
	Prunes	Fruit de saison	Compote	Lamingtons* (gâteau australien)	Eclair chocolat
Semaine 39	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.
Menus du 23 au 27 septembre 2024	Oeuf dur mayonnaise*	Macédoine de légumes au fromage blanc et curry*	Concombre Bio vinaigrette*	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive
	Carbonara de saumon*	Tajine aux boulettes à l'agneau aux épices*	Hachis parmentier Bio du chef*	Filet de merlu MSC sauce estragon*	Steak haché Bio et ketchup
	Coquillettes Bio*	Semoule Bio*	Salade verte Bio*	Brocolis Bio*	Frites
	Fromage local	Edam Bio	Camembert	Emmental Bio*	Carré frais
	Raisin	Banane Bio	Crème aux oeufs du chef au lait local*	Quatre quart du chef*	Bâtonnet de glace fraise-vanille

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'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.	4-oct.
Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre et cornichons*	Salade de blé au maïs*	Chou rouge vinaigrette*	Velouté de lentilles
	Chili sin de patates douces, haricots rouges et poivrons*	<b>Poisson MSC sauce aux herbes*</b>	Quiche du chef*	Galette soja et curry du chef*	Cuisse de poulet
	-	Haricots verts Bio*	Salade verte Bio*	Purée de pommes de terre*	Gratin de courge
	Yaourt sucré Bio	Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert Bio	Yaourt sucré
	Prunes	Raisin	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Cake du chef
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi - repas bas carbone</b>
Semaine 41	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.	11-oct.
Menus du 7 au 11 octobre 2024	<b>Rillettes de poisson MSC*</b>	Salade de perles au surimi*	Saucisson à l'ail et cornichons	Carottes râpées	<b>Potage de légumes Bio* </b>
	Sauté de boeuf charolais aux champignons*	<b>Couscous au poulet BBC*</b>	<b>Filet de colin MSC pané sauce tomate*</b>	Hachis de boeuf (à la langue émincée)	<b>Crumble au chèvre, courge et carottes*</b>
	Coquillettes Bio*	Légumes / semoule Bio*	Petits pois BIO*		<b>Salade verte locale*</b>
	Gouda Bio	Coulommiers	Saint Paulin	Assortiment de fromages	<b>Verre de lait Bio et local*</b>
Fruit de saison	Banane Bio	Fruit de saison	Entremets chocolat au lait Bio*	<b>Poire locale cuite pochée* </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.

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire



Street food, street good !

Menus d'automne

Semaine 42

Menus du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
	Toast au fromage local et salade*	Salade composée de crudités Bio*	Salade mexicaine*	Betteraves Bio mimosa*	Radis rose et beurre
	Filet de poisson msc en sauce	Mac and cheese Bio*	Pita falafels du chef et sa sauce blanche*	Croque polenta chèvre et épinards*	Burisotto*
	Gratin de chou-fleur Bio et pommes de terre*	à la courge butternut*	Salade verte	Salade verte	de potiron et lardons*
	Petit suisse sucré	Bûche mi-chèvre	Assortiment de fromages	Fromage local	Yaourt sucré Bio
	Kiwi Bio	Fruit de saison	Kiwi Bio	Cookie à la carotte et chocolat*	Raisin

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 centre de loisirs

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43	21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.	25-oct.
Menus du 21 au 25 octobre 2024	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Taboulé Bio*	Oeuf mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons	Chiffonnade de laitue vinaigrette*
	Parmentier*	Merguez au jus à l'orientale*	Pizza reine*	Sauté de poulet BBC à l'olive*	Calamars à la romaine
	aux lentilles corail*	Haricots verts Bio à l'ail*	Salade verte Bio*	Carottes Bio braisées*	Riz créole Bio*
	Emmental Bio	Tomme noire	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre
	Liégeois vanille	Pomme Bio	Fruit de saison	Roulé de confiture à l'abricot du chef*	Compote
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Halloween	Vendredi
Semaine 44	28-oct.	29-oct.	30-oct.	31-oct.	1-nov.
Menus du 28 octobre au 1 novembre 2024	Betteraves vinaigrette Bio*	Baguette du chef au fromage*	Chou chinois sauce soja*	Carottes râpées Bio à l'orange*	Férié
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette*	Chakchouka aux oeufs Bio*	Nuggets de volaille	Des p'tites bêtes dans l'assiette (coquillettes façon risotto au chorizo)*	
	Semoule Bio*	Haricots beurre persillés*	Tortis Bio*	La cervelle de Frankenstein (chou-fleur rôti entier glacé au ketchup et paprika fumé)*	
	Camembert Bio*	Fromage	Yaourt sucré Bio	Mimolette	
	Fruit de saison	Compote pomme-cassis	Fruit de saison Bio	Crème aux oeufs à la citrouille*	

api

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef \*

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

