



# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45		4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	8-nov.
Menus du 4 au 8 novembre 2024		Macédoine mayonnaise*	Betteraves vinaigrette Bio*	Céleri rémoulade*	Chiffonnade de laitue, croûtons et fromage*	Endives aux pommes HVE*
		Cordon bleu	Goulash de boeuf Bio (sauce au paprika)*	Façon Carbonara*	Strogonoff végétarien aux champignons et haricots rouges*	Filet de merlu MSC sauce citron*
		Haricots verts persillés*	Semoule Bio*	Macaronis Bio	Riz Bio créole*	Gratin de brocolis Bio à la crème*
		Edam	Brie	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Mimolette
		Fruit de saison	Salade de fruits frais*	Yaourt aux fruits	Compote de pommes	Rose des sables du chef*
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas Antarctique
Semaine 46		11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	15-nov.
Menus du 11 au 15 novembre 2024			Pâté de foie cornichon	Velouté de potiron épicé*	Carottes râpées Bio*	Salade iceberg et ses glaçons de Feta*
			Boulettes végétales*	Steak haché, sauce échalote persillée*	Parmentier de légumes aux lentilles*	Colin MSC aux fruits de mer*
		Férial	Semoule au beurre	Penne Bio	Salade verte vinaigrette*	Riz aux oignons*
			Emmental	Assortiment de fromages	St Paulin	Fromage blanc façon igloo
			Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture	Compote	Icebergs flottants (îles flottantes et mini marshmallows)



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



SERD - cette semaine, pesée des déchets

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
		18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.	22-nov.
Semaine 47	Menus du 18 au 22 novembre 2024	Cake aux champignons*	Saucisson à l'ail	Radis noir râpé vinaigrette	Brocolis vinaigrette*	Velouté de poireaux*
		Colombo de volaille BBC*	Paella végétarienne*	Lamelles de kebab	Pot au feu*	Filet de colin MSC sauce aneth*
		Brocolis vapeur*	Riz IGP et légumes (carottes, poireaux, tomates, pois chiches, petits pois)*	Potatoes	Légumes du pot et pommes de terre*	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio béchamel*
		Munster AOP	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Ramequin de fromage blanc
		Prune Bio	Pomme Bio	Compote pomme fraise	Crème aux oeufs du chef au lait local*	Coupe banane Bio au chocolat*
		Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
		25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.	29-nov.
Semaine 48	Menus du 25 au 29 novembre 2024	Céleri râpé sauce fromage blanc et ciboulette*	Carottes râpées Bio au citron*	Rillettes de colin d'Alaska MSC et toast*	Potage parmentier (pommes de terre et poireaux locaux)*	Pomelo et sucre
		Sauté de poulet BBC façon blanquette*	Emincé de volaille BBC	Jambon braisé sauce forestière*	Quiche Ricotta épinards (oeufs Bio, épinards Bio, Emmental Bio, lait Bio)*	Cheeseburger
		Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes)*	Purée de potimarron*	Petits pois Bio au jus	Salade verte	Frites
		Brie	Edam	Camembert Bio	Vache qui rit	Emmental Bio
		Gâteau à la peau de banane caramélisée et pépites de chocolat*	Beignet au sucre	Mousse au chocolat du chef*	Raisin Bio	Compote de poires

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'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.	6-déc.
Menus du 2 au 6 décembre 2024	Macédoine*	Velouté de chou-fleur Bio*	Poireaux vinaigrette*	Salade de blé*	Mousse de foie et cornichons
	Colin pané MSC sauce tomate*	Pasta party	Pizza au poulet	Boeuf label rouge bourguignon*	Fricassée de merlu MSC gratiné*
	Riz Bio pilaf*	sauce trois fromages*	Salade verte vinaigrette*	Purée de carottes Bio	Panais poêlés*
	Yaourt sucré Bio	Petit suisse sucré	Vache qui rit Bio	Fromage local	Assortiment de fromages
	Smoothie de fruits du chef*	Pomme Bio	Crème dessert chocolat*	Clémentines	Clafoutis aux poires HVE du chef*
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Semaine 50	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.	13-déc.
Menus du 9 au 13 décembre 2024	Carottes râpées Bio*	Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote*	Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri rémoulade*	Mousse de carottes du chef et son toast*
	Tartiflette*	Saucisse label BBC	Boulettes au veau façon tajine*	Aiguillettes de poulet à la normande*	Falafel du chef sauce sauce tomate
	Salade verte vinaigrette*	Lentilles Bio*	Tajine de légumes*	Petits pois Bio*	Légumes couscous*
	Bûchette de chèvre Bio	Brie	Saint Paulin	Gouda Bio	Fromage de chèvre local
	Compote pomme-vanille	Banane	Salade d'agrumes	Gâteau du chef aux oeufs Bio*	Poire au four locale*

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'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas de Noël
Semaine 51	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.	20-déc.
Menus du 16 au 20 décembre 2024	Rosette*	Feuilleté au fromage du chef*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Salade verte à l'Emmental*	Verre d'Origina ou sirop
	Lasagnes de saumon MSC*	Flan aux oeufs Bio salé au fromage*	Blé Bio au jambon et Emmental façon risotto*	Boeuf mode label rouge*	Suprême de poulet VF façon sauce Bercy*
	Salade verte	Salade verte	-	Purée de légumes*	Pommes duchesse / Haricots verts Bio*
	Fromage blanc sucré Bio	Tomme	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Clémentines
Compote de pommes Bio	Fruit de saison	Compote de pommes HVE et bananes*	Riz au lait au caramel*	Bûche de Noël du chef*	



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 centre de loisirs

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
Semaine 52	23-déc.	24-déc.	25-déc.	26-déc.	27-déc.
Menus du 23 au 27 décembre 2024	Taboulé aux raisins secs	Oeuf mayonnaise		Salade d'endives au bleu et poires HVE	Salade Coleslaw
	Tortilla aux pommes de terre Bio	Pizza reine		Sauté de poulet label à l'olive	Calamars à la romaine et sauce tartare
	Haricots verts	Salade verte		Duo de carottes et panais	Riz Bio créole
	Tomme noire	Yaourt Bio sucré		Camembert	Bûche mi-chèvre
	Fruit de saison	Clémentines		Roulé de confiture à la fraise du chef	Liégeois au chocolat
	Lundi	Mardi - au revoir 2024 !	Mercredi	Jedi	Vendredi
Semaine 1	30-déc.	31-déc.	1-janv.	2-janv.	3-janv.
Menus du 30 décembre au 3 janvier 2025	Carpaccio de betteraves à la vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette au curry		Carottes râpées vinaigrette au citron	Velouté de brocolis
	Fajitas au poulet épicé	Chipolatas grillées		Marmite du pêcheur (poisson MSC)	Boulettes végétales de légumineuses Bio
	Salade verte	Lentilles		Embeurrée de chou vert	Purée de courge
	Verre de lait local	Assortiment de fromages		Emmental	Yaourt sucré
	Fromage blanc à la confiture	Clémentines		Brownie	Compote de pommes HVE



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

