



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi - repas Asie
Semaine 9	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.	28-févr.
Menus du 24 au 28 février 2025	Potage de légumes	Friand au fromage	Céleri Bio rémoulade*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Nems aux légumes sauce aigre douce
	Calamars à la romaine	Boeuf charolais à la tomate*	Cordon bleu de dinde VF	Omelette Bio aux fines herbes	Sauté de porc BBC au caramel
	Pommes vapeur Bio*	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre*	Petits pois et carottes Bio*	Coquillettes Bio*	Poêlée de légumes asiatiques (école élémentaire) / Nouilles chinoises
	Chanteneige	Bûche mi-chèvre	Edam	Emmental Bio râpé	Yaourt sucré Bio
	Crème caramel	Kiwis Bio	Mousse au chocolat du chef*	Compote pomme-poire Bio*	Crème coco coulis aux fruits exotiques
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Carnaval de Nice	Vendredi
Semaine 10	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars	7-mars
Menus du 3 au 7 mars 2025	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette*	Radis et beurre	Betteraves Bio mimosa*	Rosette lyonnaise VF et cornichons	Potage de légumes de saison*
	Fricassée de lieu MSC gratiné*	Hachis égréné boeuf VBF parmentier*	Steak haché VBF sauce ketchup	Sauté de poulet BBC*	Boulettes soja basilic
	Haricots verts Bio*	Salade verte	Pommes dauphines	Chou-fleur Bio gratiné*	Riz créole Bio
	Camembert	Chèvre local	Camembert Bio	Gouda	Carré frais
	Pomme locale	Banane Bio et coulis de caramel*	Entremets chocolat au lait local*	Beignet au chocolat	Ananas frais



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 11	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars
Menus du 10 au 14 mars 2025	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*	Mousse de foie VF	Betteraves Bio mimosa*	Oeuf Bio mayonnaise	Radis rose et beurre
	Filet de colin MSC meunière*	Sauté de porc au caramel	Pizza du chef*	Lasagnes de légumes*	Merlu MSC*
	Fondue d'épinards*	Pommes noisettes	-	Salade verte Bio	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio*
	Bleu	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Tomme noire
	Clémentines	Pomme locale	Fruit de saison Bio	Compote du chef*	Crème vanille
Semaine 12	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars
Menus du 17 au 21 mars 2025	Carottes Bio et Mozzarella*	Salade piémontaise*	Macédoine vinaigrette*	Concombre bulgare*	Carottes Bio râpées vinaigrette*
	Waterzoï de colin MSC*	Steak haché de boeuf 100% VBF et ketchup	Nuggets de volaille VF	Haut de cuisse de poulet label rouge sauce	Gratin aux oignons et pommes de terre Bio
	Purée de courge	Haricots vert Bio persillés*	Potatoes	Riz pilaf Bio*	Salade verte Bio
	Saint Nectaire AOP	Suisse sucré	Emmental	Camembert	Bûche mi-chèvre
Quatre quart du chef multicolore*	Coupe banane Bio chocolat	Crème caramel	Mousse au chocolat	Pomme Bio rôtie*	



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 de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 13	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars
Menus du 24 au 28 mars 2025	Salade verte à l'Emmental Bio*	Carottes râpées vinaigrette*	Salade de maïs et radis*	Oeuf Bio mayonnaise*	Salade verte aux croûtons
	Sauté de boeuf VBF charolais à la tomate*	Filet de lieu MSC à la bordelaise*	Sauté de porc VPF BBC au jus*	Mac and cheese Bio*	Cuisse de poulet rôtie BBC au jus*
	Petits pois Bio*	Purée de légumes Bio*	Lentilles Bio*	(gratin de pâtes Bio au fromage Bio)	Potatoes au paprika*
	Tomme blanche	Saint Paulin	Assortiment de laitages	Yaourt Bio	Bûchette de chèvre Bio
Roulé confiture*	Compote pomme-fraise	Eclair vanille	Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio à la confiture*	
Semaine 14	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.
Menus du 31 au 4 avril 2025	Crêpe au fromage	Taboulé*	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)	Souris, rillettes de poisson MSC*	Concombre mimosa vinaigrette*
	Steak haché VBF	Sauté de poulet BBC basquaise*	Chipolatas VF	Poisson d'avril MSC	Bruschetta tomate Mozzarella*
	Chou-fleur Bio en gratin*	Carottes braisées Bio	Flageolets*	Purée de brocoli Bio*	Salade verte
	Gouda	Brie	Saint Paulin	-	Edam
Pomme locale	Clémentines	Smoothie de fruits*	Oeuf au plat et ses frites*	Cookie du chef aux oeufs Bio*	
				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 de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas multicolore	Vendredi
Semaine 15	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.
Menus du 7 au 11 avril 2025	Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette*	Macédoine mayonnaise*	Tzatziki à la betterave	Concombre vinaigrette*
	Parmentier de légumes à la tomate*	Boulettes au boeuf VBF*	Rougail de saucisses VF*	Cordon bleu VF	Poisson pané MSC sauce napolitaine*
	Salade verte Bio	Semoule Bio*	Haricots verts Bio*	Poêlée de légumes*	Penne au beurre*
	Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromage blanc	Emmental	Camembert Bio
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Donut au sucre et vermicelles multicolores	Fruit de saison	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 16	14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.
Menus du 14 avril au 18 avril 2025	Torsades au pesto*	Salade Coleslaw (chou Bio, carottes Bio, vinaigrette)*	Macédoine	Radis roses vinaigrette*	Betteraves vinaigrette*
	Boulettes de soja à la tomate*	Jambon blanc VPF	Lasagnes à la bolognaise* VF	Steak haché VF et ketchup*	Filet de hoki MSC à l'aneth*
	Chou-fleur Bio rôti*	Pommes noisettes	Salade verte Bio*	Courgettes Bio braisées*	Riz créole Bio*
	Petit suisse sucré	Tomme noire	Edam	Bûche mi-chèvre	Fromage
Fruit de saison	Ile flottante	Salade de fruits*	Fruit de saison	Brownie*	



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

