



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	
Menus du 1 au 5 septembre 2025	Tomates vinaigrette*	Melon	Mousse de betteraves Bio à l'aneth 	Salade de haricots beurre à l'échalote*	Concombre Bio vinaigrette* 	
	Cordon bleu VF	Sauté de porc label local au curry* 	Cuisse de poulet label rôtie au jus 	Omelette aux champignons (oeufs Bio)* 	Emincé de boeuf sauce provençale*	
	Carottes vapeur*	Lentilles Bio* 	Petits pois aux oignons	Pommes de terre Bio sautées* 	Piperade*	
	Assortiment de fromages	Petit moulé	Vache qui rit Bio 	Gouda AOP 	Suisse nature	
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Riz au lait maison au lait local* 	Abricots	Fondant chocolat aux haricots rouges*	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 37	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	
Menus du 8 au 12 septembre 2025	Salade de pâtes Bio au pesto* 	Pâté en croûte et cornichon	Coeur de palmier et maïs, vinaigrette balsamique	Radis roses et beurre	Salade grecque à la Feta*	
	Filet de colin MSC sauce à l'oseille* 	Filet de volaille label* 	Pêche du jour MSC, sauce crème 	Sauté de boeuf VBF bourguignon*	Bolognaise végétale*	
	Epinards Bio à la béchamel* 	Petits pois Bio au jus* 	Purée de légumes	Frites	Macaronis Bio* 	
	Camembert Bio 	Emmental Bio 	Chanteneige Bio 	Vache-qui-rit Bio 	Saint Nectaire AOP 	
	Nectarine Bio 	Salade de pastèque à la menthe*	Cake aux pommes label maison 	Yaourt local fraise 	Ile flottante du chef*	

Produit Biologique Bio

Ancrage territorial Bio

Produit labellisé Bio

Repas à thème

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 – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 38		15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.
Menus du 15 au 19 septembre 2025		Salade de pommes de terre mayonnaise*	Courgette râpée à l'Emmental*	Salade verte au Bleu	Salade de tomates Bio et Mozzarella*	Macédoine de légumes mayonnaise*
		Chipolata grillée	Parmentier de légumes aux lentilles*	Poulet rôti label jus au thym	Sauté de veau VBF aux herbes*	Steak haché au boeuf VBF
		Haricots plats persillés*	(lentilles Bio)	Coeur de blé au beurre	Ratatouille*	Pommes dauphines / Salade verte Bio*
		Edam	Mimolette	Chèvre local	Chèvre	Cantadou ail et fines herbes
		Banane Bio	Fromage blanc Bio	Compote maison pomme Bio - vanille	Quatre-quart du chef*	Raisin
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.		
Menus du 22 au 26 septembre 2025		Friand au fromage	Salade de perles au surimi*	Potage de légumes locaux	Mousse d'avocat*	Saucisson sec et cornichon
		Pêche du jour MSC*	Rôti de porc VPF label au miel et moutarde*	Escalope viennoise label maison	Dahl de lentilles corail*	Emincé de boeuf VBF à l'asiatique*
		Poêlée de carottes Bio*	Gratin de courgettes*	Coquillettes Bio	Riz Bio*	Patate douce*
		Yaourt nature	Bleu	Fromage local	Brie Bio	Suisse Bio
		Poire HVE	Banane Bio	Salade de fruits du chef	Crème aux oeufs du chef*	Duo de melon et pastèque

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

