



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

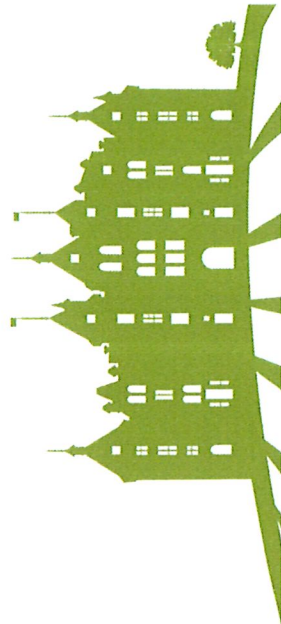
Menus d'automne

Semaine 40					Semaine 41				
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025					Menus du 6 au 10 octobre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
Céleri Bio râpé et Emmental*	Raita de concombre Bio*	Concombre vinaigrette*	Taboulé (semoule HVE)	Effiloché d'endives vinaigrette*	Radis roses et beurre	Carottes Bio râpées façon maitaise*	Salade de riz Bio à la Mimolette*	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail*	Oeufs mayonnaise*
Filet de lieu MSC rôti, sauce tartare*	Porc BBC VPF au caramel*	Pilon de poulet VPF rôti aux herbes et son jus*	Steak haché au boeuf VBF	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes*	Bruschetta tomates Bio et Mozzarella*	Quiche potimarron et fromage*	Sauté de poulet VPF BBC à la tomate*	Boulettes au veau UE sauce tomate*	
Haricots verts Bio*	Nouilles	Frites	Purée de carotte Bio*	(Coquillettes Bio)*	Chou-fleur Bio rôti*	Salade verte Bio	Haricots verts*	Riz pilaf*	
Edam	Cantal AOP	Chanteneige	Mimolette	Verre de lait local	Fromage de chèvre	Camembert Bio	Saint Paulin	Emmental Bio	Yaourt sucré
Tarte au chocolat du chef*	Salade de fruits exotiques aux litchis*	Poire HVE	Raisin blanc	Bâtonnet de glace	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake*	Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio à la confiture	Crème dessert vanille	Pomme
					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





Les Rencontres du Goût

Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Semaine 42				
Menus du 13 au 17 octobre 2025				
Lundi 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Judi 16-oct.	Vendredi 17-oct.
Potage de légumes et pommes de terre*	Salade verte aux croûtons	Tarte au fromage du chef*	Ile flottante et son crémeux à la carotte*	Chou à la crème salé au jambon*
Poisson MSC meunière	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio	Jambon VF braisé*	Sauté de poulet BBC à la crème*	Sauté de boeuf VBF aux olives*
Grafin de chou-fleur Bio, épinards au Cheddar*	Riz IGP pilaf	Clafoutis aux brocolis*	Potimarron rôti*	Carottes Bio braisées*
Tomme noire	Gouda	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Yaourt sucré Bio*
Salade de fruits du chef*	Taboulé sucré pomme, poire et amandes torréfiées*	Pomme Bio	Banane Bio	Petit fantôme craquant (meringue)

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

