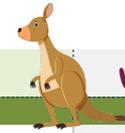




Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

Semaine 45		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas Océanie
3-nov.		4-nov.				
Menus du 3 au 7 novembre 2025	Crêpe au fromage	Betteraves Bio vinaigrette*	Endives aux pommes*	Céleri rémoulade*	Salade australienne (salade Bio, noix de cajou, Feïta)*	
	Cordon bleu VF	Bolognaise au boeuf VBF*	Rôti de porc VPF CE2 à la moutarde*	Quiche aux 3 fromages aux oeufs CE2*	Fish and chips MSC	
	Pommes noisettes	Macaronis Bio*	Petits pois et carottes*	Salade verte Bio	Frites	
	Assortiment de fromages	Emmental râpé Bio	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Brie	
	Yaourt nature sucré	Pomme Bio	Semoule au lait*	-	Lamingtons (gâteau australien)*	
Semaine 46		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
10-nov.		11-nov.				
Menus du 10 au 14 novembre 2025	Salade de pâtes Bio au pesto			Velouté de potimarron*	Carottes râpées vinaigrette*	Friand au fromage
	Sauté de dinde VVF label rouge*			Boulettes de lentilles vertes à la tomate*	Saucisse de Francfort VPF*	Filet de colin MSC sauce citron*
	Brocolis à l'ail*			Purée de légumes*	Pommes au four*	Epinards CE2 béchamel*
	Yaourt nature			Tomme blanche	Emmental	Camembert
	Poire			Fromage blanc au miel	Compote de pommes*	Orange

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / du chef *
MSC = label de pêche responsable

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï*	Endives au Bleu	Salade de haricots verts, vinaigrette*	Terrine de campagne VPF	Chou blanc Bio*
	Sauté de dinde label rouge VVF au jus*	Carbonara au thon MSC*	Aiguillettes de poulet VVF aux herbes*	Pot au feu (boeuf charolais VBF)*	Sauté de porc VPF BBC au thym*
	Haricots verts CE2*	Coquillettes Bio*	Semoule Bio*	Légumes du pot	Butternut rôtie au miel
	Yaourt nature	Emmental râpé	Bûche mi-chèvre	Edam	Suisse nature
	Cake vanille*	Crème vanille	Fromage blanc à la confiture	Coupe banane Bio-chocolat*	Cookies du chef aux oeufs CE2*
	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
Semaine 48	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025	Potage de poireau Bio*	Toast au chèvre	Salade composée de crudités	Carottes râpées vinaigrette*	Chiffonnade de salade Bio au fromage et croûtons*
	Chili sin carne aux pois Bio*	Fricassée de poulet VVP BBC*	Viennoise de dinde UE	Parmentier à l'égréné végétal*	Boulettes au boeuf VBF sauce tomate*
	Riz Bio créole*	Haricots beurre*	Poêlée de légumes	Salade verte Bio	Pommes noisettes
	Gouda Bio	Mimolette	Yaourt	Emmental	Verre de lait régional
Poire Bio	Pomme Bio	pudding*	Flan, coulis caramel*	Compote de pomme du chef à la vanille	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / du chef *

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale



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 - bas carbone
Semaine 49	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
Menus du 1 au 5 décembre 2025	Salade de riz Bio*	Betteraves rouges Bio vinaigrette*	Salade de pommes de terre vinaigrette*	Velouté de courge Bio*	Carottes râpées Bio vinaigrette*
	Filet de merlu MSC sauce crème*	Tartiflette (lardons VPF)*	Quiche fromagère*	Boeuf bourguignon charolais VBF*	Bolognaise végétale (aux pois Bio)
	Purée de potimarron*	aux pommes de terre	Carottes aux oignons*	Petits pois au jus*	Coquillettes Bio
	Edam	Verre de lait local	Edam	Gouda	Coulommiers
	Salade de fruits*	Pomme	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Clafoutis (oeufs Bio) aux poires*
Semaine 50	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
Menus du 8 au 12 décembre 2025	Taboulé d'hiver (semoule Bio)*	Potage de potimarron*	Salade de perles au surimi pêche durable vinaigrette*	Salade verte fromagère*	Salade d'endives vinaigrette*
	Marmite de colin MSC*	Sauté de porc aux olives* VPF BBC	Croque chèvre Emmental*	Boulettes au boeuf VBF*	Nuggets de blé*
	Brocolis gratinés*	Lentilles Bio*	Salade verte	Purée de céleri Bio*	Chou-fleur Bio gratiné*
	Bûche de chèvre	Emmental	Yaourt sucré	Brie	Tartare ail et fines herbes
	Orange en quartiers à croquer	Poire	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise*	Liégeois vanille

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial
 AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit labellisé
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Repas à thème
 IGP = Indication Géographique Protégée
 HVE = Haute Valeur Environnementale

Elaboré sur place / du chef*
 MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 51	Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi 18-déc.	Vendredi - repas de Noël 19-déc.
Menus du 15 au 19 décembre 2025	Oeuf dur mayonnaise	Wrap fromage frais, salade, carotte*	Salade mexicaine*	Salade d'agrumes*	Pâté breton IGP VPF
	Poisson du jour	Mac and cheese raclette*	Riz au chorizo doux au fromage, façon risotto*	Sauté de boeuf VBF à la moutarde*	Sauté de poulet VVF BBC sauce au Cantal AOP*
	Semoule Bio*	aux pâtes Bio*	Carottes vapeur*	Haricots verts*	Pommes noisettes
	Mimolette	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Paille chèvre cendré local
	Salade de fruits*	Banane Bio	Fruit de saison	Panna cotta du chef au caramel (au lait Bio)*	La maison du lutin (bûche chocolat, noisette, poire) et clémentine*



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / du chef *

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

