



# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Galette des rois	Vendredi
Semaine 02		5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.
Menus du 5 au 9 janvier 2026		Cervelas VPF	Friand au fromage	Salade d'endives aux noix vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Chou et céleri Bio* mayonnaise
		Cordon bleu de dinde VPF	Steak haché VBF * sauce barbecue	Emincé de dinde sauce tomate basilic	Sauté de porc BBC VPF à la moutarde*	Hachis végétal*
		Carottes Bio*	Haricots verts*	Semoule Bio	Chou-fleur*	(haché de pois Bio)*
		Gouda	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Emmental	Brie
		Crème vanille	Banane Bio	Salade de fruits du chef	Galette des rois	Compote de pommes Bio*
Semaine 03		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi - repas bas carbone
		12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026		Velouté de potiron*	Emincé de chou chinois vinaigrette*	Salade verte au fromage	Salade de riz au thon (riz Bio) *	Velouté de légumes verts*
		Filet de merlu MSC sauce citron*	Boulettes au boeuf VBF à la tomate*	Bolognaise (boeuf Bio)	Omelette au jambon*	Curry de lentilles corail*
		Riz pilaf Bio*	Potatoes au paprika	Tortils Bio	Petits pois Bio au jus*	Riz Bio
		Yaourt nature Bio	Coulommiers	Emmental râpé	Camembert	Verre de lait local
		Clémentines	Crème vanille*	Compote de fruits	Poire	Tarte aux pommes*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

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 04	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus du 19 au 23 janvier 2026	Salade de pâtes Bio sauce cocktail*	Céleri Bio rémoulade*	Chou rouge râpé	Bouillon aux vermicelles*	Carottes Bio vinaigrette*
	Marmite de colin MSC aux petits légumes*	Boulettes basilic en couscous*	Aiguillettes de poulet tex mex	Tartiflette (lardons VPF)	Colin pané MSC*
	Carottes Bio glacées*	(Semoule Bio)	Potatoes	Salade verte Bio	Epinards label CE2 à la béchamel*
	Tomme blanche	Emmental	Fromage	-	Camembert
	Banane Bio	Clémentines	Dessert lacté	Bâtonnet de glace	Chou garni à la crème*
Semaine 05	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
	26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Menus du 26 au 30 janvier 2026	Saucisson à l'ail VPF et cornichons	Macédoine de légumes à la mayonnaise*	Salade de haricots verts vinaigrette	Carottes râpées Bio* vinaigrette	Velouté de butternut*
	Steak haché VBF	Brandade de colin MSC*	Chipolatas	Boulettes au boeuf VBF*	Emincé de poulet VVF BBC aux olives*
	Purée de légumes	Salade verte Bio	Semoule Bio	Purée de panais rôti*	Haricots beurre label CE2*
	Fromage blanc Bio	Emmental	Camembert Bio	Brie	Verre de lait Bio
	Banane Bio	Fruit de saison	Crème caramel	Ile flottante	Brownie*

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

		Lundi tout Bio	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi repas crêpe
Semaine 06		2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Menus du 2 au 6 février 2026		Salade verte	Céleri Bio* vinaigrette	Salade composée	Potage de légumes de saison*	Carottes râpées Bio*
		Pasta party (pâtes Bio)*	Nuggets végété et ketchup	Quiche du chef	Sauté de Boeuf Charolais VBF sauce brune*	Fricassée de poisson MSC gratiné*
		sauce au fromage Bio*	Petits pois*	Salade verte	Riz Bio*	Brocolis Bio gratinés*
		Emmental Bio	Tartare ail et fines herbes	Verre de lait Bio	Fromage de chèvre	Mimolette
		Fruit de saison Bio	Compote pomme-banane Bio du chef*	Gâteau au yaourt du chef	Orange	Crêpe au sucre du chef*
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – journée des légumineuses	Vendredi
Semaine 07		9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Menus du 9 au 13 février 2026		Oeuf dur label MEA* mayonnaise	Salade Coleslaw Bio*	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte, maïs, haricots rouges*	Crème Dubarry Bio*
		Rôti de porc CE2 VPF aux champignons*	Hot dog (porc VPF)	Pizza	Sauté de dinde VVF label rouge*	Flan aux oeufs label MEA*
		Purée de patate douce*	Frites	Salade verte	Purée de pois cassés*	Haricots verts label CE2 sautés*
		Suisses natures	Gouda	Laitage	Yaourt nature	Bûche du Pilat
		Clémentines Bio	Crumble aux pommes*	Fruit de saison	Fondant citron pois chiches*	Fruit de saison

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

