



# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

### Menus d'hiver

	Lundi 5-janv.	Mardi 6-janv.	Mercredi 7-janv.	Jeudi - Galette des rois 8-janv.	Vendredi 9-janv.
Semaine 02	Cervelas VPF	Friand au fromage	Salade d'endives aux noix vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Chou et céleri Bio* mayonnaise
Menus du 5 au 9 janvier 2026	Cordon bleu de dinde VPF  Carottes Bio*	Steak haché VBF * sauce barbecue  Haricots verts*	Emincé de dinde sauce tomate basilic  Semeule Bio	Sauté de porc BBC VPF à la moutarde*  Chou-fleur*	Hachis végétal*  (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*
	Lundi 12-janv.	Mardi 13-janv.	Mercredi 14-janv.	Jeudi tout Bio 15-janv.	Vendredi - repas bas carbone 16-janv.
Semaine 03	Velouté de potiron*	Emincé de chou chinois vinaigrette*	Salade verte au fromage	Salade de riz au thon (riz Bio) *	Velouté de légumes verts*
Menus du 12 au 16 janvier 2026	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	Tortis 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*

Produit Biologique

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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 19-janv.	Mardi 20-janv.	Mercredi 21-janv.	Jeudi 22-janv.	Vendredi 23-janv.
Semaine 04  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*	(Sémoule 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*
	Lundi 26-janv.	Mardi 27-janv.	Mercredi 28-janv.	Jeudi 29-janv.	vendredi 30-janv.
Semaine 05  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	Sémoule 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	Île flottante	Brownie*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

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

	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 végé 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
Menus du 9 au 13 février 2026	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
	9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
	Oeuf dur label MEA* mayonnaise	Salade Coleslaw Bio*	Betteraves Bio vinaigrette	Salade verte, maïs, haricots rouges*	Crème Dubarry Bio*
Produit Biologique	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 nature	Gouda	Laitage	Yaourt nature	Bûche du Pilat
	Clémentines Bio	Crumble aux pommes*	Fruit de saison	Fondant citron pois chiches*	Fruit de saison
Ancrage territorial	Product Biologique	AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Cœur	Produit labellisé	Repas à thème	Elaboré sur place / du chef *
	CE2 = Certification Environnementale niveau 2	IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale			MSC = label de pêche responsable

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



**Cuisiniers**  
**du Centre-Val de Loire**

