



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars	
Menus du 2 au 6 mars 2026	Céleri rémoulade*	Betteraves Bio à la vinaigrette	Salade de pâtes Bio*	Carottes Bio vinaigrette	Velouté de chou-fleur	
	Cordon bleu	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Quiche aux poireaux*	Haut de cuisse de poulet VVF mariné*	Boulettes au boeuf à la provençale*	
	Carottes vapeur*	Semoule Bio	Salade verte*	Petits pois*	Frites	
	Assortiment de fromages	Brie	Fromage	Verre de lait local	Tomme noire	
	Yaourt aux fruits	Pomme Bio	Fruit de saison	Quatre-quart du chef	Compote pomme Bio cannelle du chef	
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars	
Menus du 9 au 13 mars 2026	Céleri rémoulade*	Toast au chèvre*	Salade composée*	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette*	Rillettes de colin MSC*	
	Mac and cheese aux*	Boulettes de boeuf sauce napolitaine*	Emincé de poulet VVF au curry*	Omelette au fromage Bio*	Sauté de porc VPF sauce moutarde*	
	coquillettes blé Bio et brocolis*	Haricots verts Bio*	Poêlée de légumes*	Tortis Bio*	Chou-fleur Bio gratiné	
	Mimolette	Vache qui rit	Fromage	Edam Bio	Suisse sucré	
	Crème vanille au lait local*	Poire Bio	Banane Bio au caramel	Yaourt Bio vanille local	Flan au chocolat*	

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 12		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas Afrique
Menus du 16 au 20 mars 2026	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars	
	Potage de légumes de saison Bio* 	Velouté de chou blanc, carottes*	Salade verte vinaigrette balsamique*	Terrine de campagne VPF et cornichon*	Salade d'avocat, coeur de palmier, coco râpée*	
	Colin meunière MSC et citron* 	Sauté de porc BBC VPF aux herbes* 	Haut de cuisse de poulet VVF rôti*	Boulettes au boeuf VBF* au paprika	Tajine de colin MSC* 	
	Pommes vapeur au beurre*	Lentilles vertes Bio* 	Pommes de terre rissolées*	Purée de panais et pommes de terre du chef	Légumes et pommes de terre du tajine	
	Camembert	Emmental Bio 	Laitage	Assortiment de fromages	Bûche mi-chèvre	
	Salade de fruits frais Bio 	Orange Bio 	Compote HVE 	Semoule au lait (lait local) 	Basboussa (gâteau de semoule à la fleur d'oranger)*	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi – dessert solidaire	
Semaine 13		23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Salade de torsades Bio sauce cocktail* 	Oeuf MEA mayonnaise*	Betteraves Bio vinaigrette* 	Potage de légumes de saison Bio 	Salade verte au céleri*	
	Nuggets de blé et ketchup	Blanquette de colin MSC* 	Chipolatas VPF	Émincé végétal de pois et sauce*	Rôti de dinde VVF sauce crème*	
	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella*	Semoule Bio au beurre* 	Penne Bio 	Haricots verts label CE2 à l'ail 	Purée de brocolis Bio* 	
	Fromage blanc sucré Bio 	Gouda Bio 	Emmental râpé	St Nectaire AOP 	Verre de lait local 	
	Banane Bio 	Salade de fruits Bio 	Fruit de saison	Mousse au chocolat du chef	Cupcake (sookies)	

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio	
Semaine 14	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	
Menus du 30 mars au 3 avril 2026	Pâté de campagne	Crêpe au fromage	Salade de crudités*	Radis roses et beurre	Carottes Bio râpées à l'échalote	
	Steak haché VBF grillé	Sauté de poulet VVF sauce miel moutarde*	Sauté de porc VPF*	Chili sin carne*	Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	
	Pommes noisettes	Carottes Bio façon Vichy* 	Salsifis persillés*	Riz Bio* 	Salade verte Bio	
	Brie	Cantal AOP 	Fromage	Camembert	Edam Bio	
	Banane rôtie*	Pomme Bio 	Crème dessert	Fromage blanc à la confiture de fraise*	Compote pomme Bio et rhubarbe	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas de Pâques	
Semaine 15	6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	
Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi de Pâques	Betteraves Bio vinaigrette*	Salade de pâtes (pâtes Bio) 	Potage courgettes Vache qui rit	Oeuf dur label MEA mimosa* 	
		Cordon bleu VVF	Filet de colin MSC sauce pesto* 	Boulettes au boeuf*	Parmentier d'égréné de pois Bio* 	
		Pommes dauphines	Chou-fleur en gratin*	Semoule Bio / légumes couscous 	Salade verte 	
		Emmental	Fromage	Assortiment de fromages	Verre de lait Bio local 	
		Yaourt sucré	Fruit de saison	Banane Bio 	Brownie au chocolat	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial
AOP = Appellation d'Origine Protégée

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

Semaine 16	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas géométrique	Vendredi
	13-avr.	14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.
Menus du 13 au 17 avril 2026	Salade de pâtes Bio, Mozzarella, sauce cocktail	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées locales façon malthaise	Triangle jambon-fromage	Salade de lentilles vinaigrette
	Pilon de poulet mariné	Filet de poisson pané MSC et citron	Bruschetta du chef	Bolognaise aux pois Bio	Rôti de porc échine
	Haricots plats en persillade	Pommes vapeur	Salade verte	Tortis HVE	Haricots plats en persillade
	Fromage blanc local nature	Brie	Saint Paulin	Babybel	Carré frais
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt brassé	Finger de gâteau au chocolat	Salade de fruits du chef
Semaine 17	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	20-avr.	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.
Menus du 20 au 24 avril 2026	Concombre bulgare*	Radis et beurre	Salade mexicaine*	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)
	Pâtes Bio	Omelette MEA	Sauté de porc VPF au curry*	Boulettes au boeuf au jus*	Filet de hoki MSC sauce crème*
	à la carbonara*	Pommes rissolées*	Purée de carottes Bio*	Haricots verts à l'ail*	Brocolis Bio aux oignons*
	Bûche mi-chèvre	Camembert	Saint Paulin	Verre de lait Bio local	Emmental Bio
	Compote de fruits Bio	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau au caramel*	Fruit de saison Bio

Produit Biologique

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

