



# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 18	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	Salade de pommes de terre*	Betteraves rouges Bio vinaigrette*	Pâté de campagne et cornichon	Salade de haricots verts aux échalotes*	
	Cordon bleu	Rougail de saucisses montbéliarde IGP VPF*	Boulettes au boeuf sauce tomate*	Omelette (oeufs label MEA)	
	Petits pois Bio*	Riz Bio*	Gratin de chou-fleur et pomme de terre (pdt Bio)	Penne Bio au pesto*	
	Assortiment de fromages	Coulommiers	Edam	Tomme noire	
	Beignet au chocolat	Banane Bio	Compote de pommes HVE	Fruit de saison	
Semaine 19	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Menus du 4 au 8 mai 2026	Poireaux vinaigrette*	Radis roses et beurre	Salade composée de crudités	Salade de blé Bio à la tomate et maïs*	
	Colin MSC crème citron*	Coquillettes Bio aux lardons VPF*	Sauté de porc au lait de coco	Risotto printanier et Cantal AOP*	
	Salsifis*	-	Semoule Bio	(petits pois, champignons)	
	Coulommiers	Emmental Bio	Assortiments de fromages	Fromage blanc Bio*	
	Banane Bio	Crème chocolat	Abricots au sirop	Salade de fruits frais*	

**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
Semaine 20	Menus du 11 au 15 mai 2026	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
		Chou chinois citronné*	Tomates vinaigrette et basilic*	Betteraves rouges Bio vinaigrette	féric	fermé
			Filet de merlu MSC sauce crème*	Boulettes au veau sauce provençale		
			Brocolis Bio gratinés*	Coquillettes Bio		
			Gouda	Camembert Bio		
Gâteau au yaourt*	Assortiment de fruits de saison					
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
Semaine 21	Menus du 18 au 22 mai 2026	18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
		Salade de pommes de terre*	Taboulé (semoule Bio)*	Radis roses et beurre	Concombre et sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)*	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel*
		Filet de poisson MSC aux épices	Nuggets de blé sauce barbecue	Omelette aux pommes de terre (pdf Bio, oeufs label MEA)	Sauté de poulet BBC VVF*	Rôti de porc laqué VPF au miel*
		Petis Pois Bio	Courgettes sautées à l'ail*	Salade verte	Riz Bio*	Haricots beurre*
		Chanteneige	Edam	Assortiment de fromages	Emmental Bio	Fromage blanc Bio
Beignet au chocolat	Banane Bio	Compote de pomme HVE*	Crème caramel	Cake au miel*		

**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
		25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
Semaine 22	Menus du 25 au 29 mai 2026	Pâté VPF IGP	Salade de tomates vinaigrette*	Concombre Bio vinaigrette	Terrine de campagne IGP et cornichons	Salade verte à la Mozzarella*
		Colin MSc aux herbes*	Sauté de porc VPF	Hachis parmentier du chef (égréné de boeuf Bio)	Boulettes au boeuf sauce tomate*	Filet de hoki MSC sauce provençale*
		Coquillettes Bio*	Pommes noisettes	Salade verte	Flageolets aux oignons*	Ratatouille Bio*
		Brie	Assortiment de fromages	Bûche mi-chèvre	Gouda Bio	Verre de lait local
		Fraises et sucre	Pomme HVE	Crème vanille	Melon	Cookie aux pépites de chocolat
		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	Menus du 1 au 5 juin 2026	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
		Quiche au fromage (oeuf Bio)*	Duo de melon et pastèque*	Salade de haricots verts label CE2	Salade de perles au surimi MSC*	Tomates Bio vinaigrette*
		Emincé végétal Bio sauce curry*	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes*	Quiche lorraine (aux oeufs Bio)	Steak haché de boeuf	Sauté de dinde BBC VVF sauce moutarde*
		Haricots verts Bio*	-	Salade verte	Pommes dauphines	Riz Bio*
		Camembert Bio	Mimolette	Tomme blanche	Emmental	Yaourt nature Bio
Salade de fruits Bio	Bâtonnet de glace	Fruit de saison	Fraises et sucre	Clafoutis au chocolat (au lait local)*		

**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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 24 Menus du 8 au 12 juin 2026	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
	Taboulé*	Toast de chèvre*	Rillettes de poisson	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella*	Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise*
	Filet de colin MSC sauce à l'oseille*	Emincé de porc BBC VPF à la moutarde*	Sauté de poulet au paprika*	Hamburger	Colin pané Pêche durable sauce tartare*
	Petits pois Bio au jus*	Carottes Bio vapeur*	Riz Bio pilaf	Pommes rissolées	Tomate Bio provençale*
	Kiri	Brie	Saint Paulin	Fromage ail et fines herbes	Tomme noire
Nectarine	Pêche	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Abricots	
Semaine 25 Menus du 15 au 19 juin 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas Europe
	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Melon jaune	Pastèque	Radis roses et beurre	Espagne : Gaspacho
	Gratin de courgettes Bio*	Sauté de dinde BBC VVF sauce crème*	Nuggets au poisson	Croque tomates, Mozzarella et basilic*	Italie : Boulettes au boeuf Bio VPF à la sauce tomate*
	Semoule Bio*	Petits pois Bio au jus*	Boulgour Bio sauce tomate	Pommes de terre rissolées*	Spaghettis Bio*
Yaourt nature Bio	Yaourt nature	Gouda	Chanteneige	France : Camembert	
Crème vanille au lait local* (oeufs Bio, lait local)	Eclair au chocolat	Abricots	Smoothie à la pêche fraîche*	Angleterre : Pancake au caramel*	

**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 d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade de lentilles Bio à la ciboulette*	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives)*	Friand au fromage	Melon	Carottes râpées Bio en vinaigrette*
	sans label comcom 4632	Mac and cheese* (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Boulettes au boeuf au paprika*	Jambon blanc label rouge VPF*
	Gratin d'épinards à la béchamel*		Haricots verts label CE2 à l'ail	Purée de pommes de terre*	Haricots verts persillés*
	St Paulin	Brie	Bûche mi-chèvre	Chanteneige	Suisse sucré
	Fraises et chantilly	Pot de glace	Compote de pommes HVE	Coupe de fraises fraîches et son crumble*	Gâteau au yaourt*
Semaine 27	Lundi 29-juin	Mardi 30-juin	Mercredi 1-juil.	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi 3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Pâté de campagne et cornichon	Salade de penne Bio, Emmental et thon MSC basilic*	Tomates vinaigrette	Concombre Bio à la ciboulette*	
	Filet au colin MSC sauce beurre blanc*	Steak haché de boeuf	Filet de poisson MSC Meunière et citron	Courgette Bio farcie végétarienne*	Repas de vacances
	Semoule Bio / Mélange de légumes*	Brocolis aux oignons*	Coquillettes Bio	Riz Bio pilaf*	
	Carré de Liqueil	Yaourt sucré	Camembert	Gouda Bio	
	Abricot	Pastèque	Compote à la fraise	Fromage blanc Bio au miel*	

**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

