



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 36		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31-août		1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	
Menus du 31 août au 4 septembre 2026		Salade de haricots beurre à l'échalote*	Betteraves Bio à l'aneth*	Melon Bio	Concombre Bio vinaigrette*	
		Omelette aux champignons (oeufs MEA)*	Cuisse de poulet VPF au jus*	Sauté de porc BBC VPF au curry*	Bolognaise*	
		Pommes sautées*	Petits pois et riz Bio aux oignons	Pommes dauphines	Haricots verts*	
		Petit moulé	Vache qui Rit	Gouda AOP	Suisse nature	
		Abricots	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	Fondant chocolat aux haricots rouges*	
Semaine 37		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
7-sept.		8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	
Menus du 7 au 11 septembre 2026		Salade de pâtes Bio au pesto*	Oeuf dur MEA mayonnaise	Coeur de palmier et maïs, vinaigrette balsamique	Radis roses et beurre	Salade grecque à la Feta (tomates Bio)*
		Nugget de poulet	Filet de hoki MSC*	Jambon label rouge VPF	Boule au boeuf sauce aux oignons*	Bolognaise végétale (égréné végétal Bio)*
		Epinards Bio à la béchamel*	Riz Bio pilaf*	Purée de légumes*	Pommes dauphines	Penne Bio
		Camembert	Emmental	Chanteneige	Vache qui rit	Emmental Bio
		Nectarine	Salade de pastèque à la menthe*	Cake aux pommes du chef (pommes HVE)	Crème dessert chocolat	Glace

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

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 – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas Portugal
Semaine 38		14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
Menus du 14 au 18 septembre 2026		Salade de pommes de terre à la tomate et cornichons*	Betteraves rouges Bio vinaigrette*	Salade verte au Bleu	Salade de tomates Bio et Mozzarella*	Pastéis de bacalhau (beignet du chef au colin MSC)*
		Chipolata label rouge VPF grillée*	Parmentier de légumes aux lentilles*	Steak haché au boeuf VBF	Boulettes à l'agneau sauce tomate*	Haut de cuisse de poulet BBC VVF et sa marinade portugaise*
		Courgettes rôties*	(lentilles Bio)	Coeur de blé*	Ratatouille*	Riz Bio / haricots verts persillés*
		Edam Bio	Mimolette	Assortiment de fromages	Camembert	Cantadou ail et fines herbes
		Banane Bio	Prunes	Compote de pommes HVE*	Gâteau au yaourt à l'abricot*	Crème de lait portugaise
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
Semaine 39		21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
Menus du 21 au 25 septembre 2026		Carottes Bio râpées au citron*	Salade de perles au surimi MSC*	Potage de légumes locaux	Melon	Pâté VPF IGP
		Pêche du jour MSC*	Rôti de porc VPF label rouge au miel et moutarde*	Cordon bleu	Couscous aux saucisses et boulettes végétales*	Boulettes de boeuf au curry*
		Purée de pommes de terre*	Gratin de courgettes*	Coquillettes Bio*	Semoule Bio et légumes à couscous	Patate douce*
		Yaourt nature	Bleu	Fromage local	Tomme noire	Suisse Bio
		Poire HVE	Banane Bio	Salade de fruits du chef	Île flottante	Raisin

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'automne

Semaine 40		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
		28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026		Céleri Bio râpé et Emmental*	Radis roses et beurre	Melon	Taboulé (semoule HVE)	Duo de melon Bio et pastèque Bio*
		Filet de lieu MSC rôti, sauce tartare*	Brandade de colin MSC*	Pilon de poulet VPF rôti aux herbes et son jus*	Boulettes au veau sauce napolitaine*	Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)
		Brocolis Bio*	Salade verte Bio	Pommes sautées	Purée de carotte Bio*	Salade verte Bio
		Edam	Fromage ail et fines herbes	Assortiment de fromages	Tomme blanche	Yaourt nature Bio
		Clafoutis à l'abricot du chef*	Panna cotta*	Poire HVE	Salade de fruits frais*	Prunes Bio
Semaine 41		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
Menus du 5 au 9 octobre 2026		Salade de champignons frais sauce fromage blanc (fromage blanc Bio)*	Carottes Bio râpées façon maitaise*	Salade de riz Bio à la Mimolette*	Salade verte au maïs*	Salade de croûtin de chèvre chaud au miel
		Porc BBC VPF au caramel*	Bruschetta tomates Bio et Mozzarella*	Quiche potimarron et fromage*	Sauté de poulet VPF BBC à la tomate*	Saucisse de Toulouse
		Riz Bio	Salade verte Bio	Salade verte	Petits pois au jus* / Macaronis*	Purée de pomme de terre Bio et courge*
		Gouda	Camembert Bio	Saint Paulin	Emmental Bio	-
		Bâtonnet de glace	Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio à la confiture	Crème dessert vanille	Crumble pomme, poire, noisette*

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



TOUS ENSEMBLE à table !

Menus d'automne

Semaine 42	Lundi 12-oct.	Mardi 13-oct.	Mercredi 14-oct.	Jeudi 15-oct.	Vendredi 16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026	Potage de légumes et pommes de terre*	Chou chinois vinaigrette thai*	Tarte au fromage du chef*	Crespeou (flan aux légumes)*	Céleri au fromage blanc*
	Colin MSC meunière et quartier de citron	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio*	Jambon VF braisé*	Boules au boeuf sauce poivre*	Émincé de poulet BBC VVF à la crème*
	Gratin de chou-fleur au Cheddar*	Riz IGP pilaf*	Clafoutis aux brocolis*	Potimarron rôti*	Carottes Bio braisées*
	Verre de lait Bio local	Gouda	Bûche mi-chèvre	Camembert	Tomme noire
	Salade de fruits frais Bio du chef*	Yaourt aux fruits	Pomme Bio	Banane Bio	Sablé géant noisettes orange*

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

