Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026		Betteraves Bio vinaigrette* (Bio)	Velouté de potiron*	Céleri rémoulade*	Endives aux pommes*
		Bolognaise VBF Bio* (Bio)	Rôti de porc VPF label rouge à la moutarde* (Produit labellisé)	Quiche aux 3 fromages aux oeufs CE2* (Produit labellisé)	Colin MSC meunière et citron (Produit labellisé)
		Macaronis Bio* (Bio)	Petits pois Bio et carottes* (Bio)	Salade verte Bio (Bio)	Frites
		Emmental Bio (Bio)	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Brie
		Pomme Bio (Bio)	Semoule HVE au lait régional* (Produit labellisé)	Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat*
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Salade de pâtes Bio au pesto (Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette* (Bio)		Velouté de courge*	Friand au fromage
	Sauté de dinde VVF BBC* (Produit labellisé)	Boulettes de lentilles verts Bio à la tomate* (Bio)		Chipolata VPF BBC grillée* (Produit labellisé)	Filet de colin MSC sauce citron* (Produit labellisé)
	Brocolis à l'ail*	Purée de légumes Bio* (Bio)		Pommes vapeur Bio* (Bio)	Epinards CE2 béchamel* (Produit labellisé)
	Yaourt nature	Emmental Bio (Bio)		Tomme blanche	Camembert Bio* (Bio)
	Poire	Compote de pommes Bio* et biscuit (Bio)		Ananas	Orange

Produit Biologique (Bio) — 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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Emincé de chou chinois, dés de fromage	Chou blanc Bio *	Salade de haricots verts, vinaigrette*	Pâté de campagne label rouge IGP VPF	Endives au Bleu*
	Sauté de poulet VVF BBC au jus*	Crème au thon MSC*	Aiguillettes de poulet VVF aux herbes*	Parmentier de boeuf (au sauté de boeuf label rouge VBF)*	Escalope de porc VPF BBC au thym*
	Haricots verts Bio*	Coquillettes Bio*	Semoule Bio*	Purée de pommes de terre*	Purée de butternut
	Yaourt nature	Emmental	Bûche mi-chèvre	Edam	Suisse nature
	Cake vanille*	Crème vanille	Fromage blanc à la confiture	Coupe banane Bio-chocolat*	Cookies du chef aux oeufs CE2*
	Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas Belgique
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Potage de légumes Bio*	Toast au chèvre*	Salade composée de crudités*	Carottes râpées vinaigrette*	Pêche au thon MSC
	Chili sin carne aux pois Bio*	Fricassée de poulet VVF label rouge *	Viennoise de dinde UE	Parmentier à l'égréné végétal*	Carbonade de boeuf (VBF label rouge)*
	Riz Bio créole*	Haricots beurre*	Poêlée de légumes	Salade verte Bio*	Frites
	Gouda Bio	Mimolette	Yaourt	Emmental	Verre de lait régional
	Poire Bio	Pomme Bio	Pudding*	Flan, coulis caramel*	Gaufre au sucre

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Salade de riz Bio* (Bio)	Betteraves rouges Bio vinaigrette* (Bio)	Salade de lentilles vinaigrette*	Wrap fromage frais et crudités*	Carottes râpées Bio vinaigrette* (Bio)
	Colin MSC sauce napolitaine* (CE2)	Tartiflette (lardons VPF CE2) * (CE2)	Quiche fromagère*	Boeuf bourguignon label rouge VBF* (CE2)	Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio)
	Purée de potimarron*	aux pommes de terre	Carottes aux oignons*	Petits pois Bio au jus* (Bio)	Coquillettes Bio (Bio)
	Edam	Yaourt	Edam	Coulommiers	Gouda
	Salade de fruits*	Pomme	Fruit de saison	Mousse au chocolat*	Clafoutis (oeufs Bio) aux poires* (Bio)
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Taboulé d'hiver (semoule Bio)* (Bio)	Potage de potimarron*	Salade de perles au surimi pêche durable vinaigrette*	Salade verte fromagère*	Salade d'endives vinaigrette*
	Marmite de colin MSC* (CE2)	Sauté de porc aux olives* VPF BBC (CE2)	Croque chèvre Emmental*	Goulash de boeuf (VBF label rouge) (CE2)	Nuggets de blé*
	Brocolis gratinés*	Lentilles Bio* (Bio)	Salade verte	Purée de céleri Bio* (Bio)	Chou-fleur Bio gratiné* (Bio)
	Bûche de chèvre	Emmental	Yaourt sucré	Brie	Mimolette
	Orange en quartiers à croquer	Poire	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise*	Liégeois vanille

Produit Biologique (Bio) — 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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

CHAUSSEE ST VICTOR

Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du centre de loisirs

Menus d'hiver

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi 14-déc.	Mardi 15-déc.	Mercredi 16-déc.	Jeudi 17-déc.	Vendredi – repas de Noël 18-déc.
	Oeuf dur MEA mayonnaise*	Velouté de courge Bio	Salade mexicaine*	Carottes râpées vinaigrette*	Pâté breton IGP VPF
	Poisson du jour	Mac and cheese raclette aux pâtes Bio*	Riz au chorizo doux au fromage, façon risotto*	Sauté de boeuf label rouge VBF à la moutarde*	Sauté de dinde label rouge sauce poulette*
	Semoule Bio*	Salade verte*	Carottes vapeur*	Haricots verts Bio*	Pommes dauphines
	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Sapin de Brie
	Salade de fruits*	Banane Bio	Fruit de saison	Panna cotta au caramel (au lait régional)*	Bûche glacée 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR