



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - c'est la rentrée	Vendredi
Semaine 35	29-août	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.
Menus du 29 août au 2 septembre 2022				Carottes râpées locales	Betteraves rouges Bio vinaigrette
				Chipolatas grillées au jus	Steak haché VBF grillé et ketchup
				Haricots beurre	Potatoes
				Gouda	Vache qui rit
			Fruit de saison	Brassé aux fruits	
Semaine 36	5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.
Menus du 5 au 9 septembre 2022	Rillettes de thon*	Tomates vinaigrette	Carottes râpées locales aux raisins secs*	Macédoine mayonnaise*	Concombre local à la crème*
	Sauté de porc label BBC à la provençale*	Escalope de dinde label rouge à la crème	Poisson meunière MSC et citron	Riz cantonais végétarien *	Sauté de boeuf local aux oignons*
	Haricots verts	Petits pois	Duo de pommes de terre et courgettes rôties	-	Tortis Bio au beurre
	Petit suisse sucré	Edam Bio	Tomme grise	Fromage blanc nature	Emmental
Pastèque	Semoule au lait local*	Gâteau aux pêches	Kiwi Bio	Crème dessert Bio	



Produit Biologique

Anchre territoriale

Produit labellisé

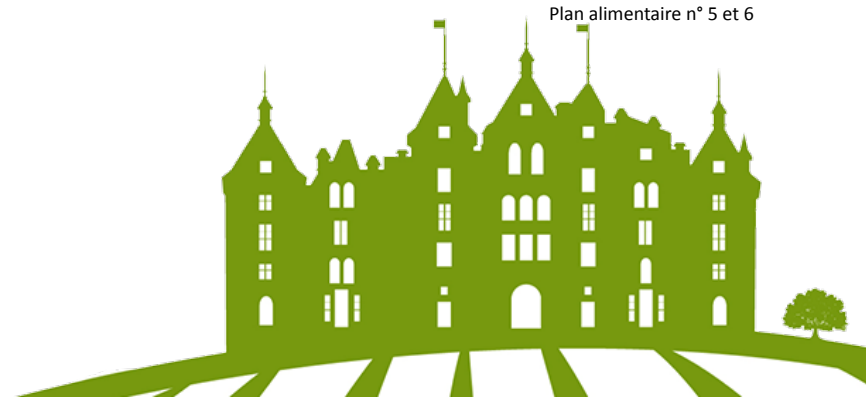
Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

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 37	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
Menus du 12 au 16 septembre 2022	Mousse de foie et cornichons	Terrine provençale et sauce tartare	Tomates mimosa	Céleri rémoulade	Gazpacho
	Filet de poisson MSC frais sauce citronnée*	Lasagnes de lentilles du chef *	Hachis parmentier	Joue de porc VPF au curry*	Filet de poisson pané MSC et citron
	Semoule Bio aux petits légumes*	et boulgour	Salade verte locale	Haricots beurre	Riz Bio pilaf
	Camembert	Mimolette	Fromage	Yaourt sucré	Kiri
	Pastèque et melon en dés	Banane Bio	Fruit de saison	Gâteau chocolat *	Fromage blanc local et confiture
Semaine 38	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
Menus du 19 au 23 septembre 2022	Pastèque et melon en duo	Céleri rémoulade	Salade composée de crudités (tomates, radis, concombre, sauce blanche)	Salade de riz arlequin	Carottes locales râpées
	Sauté de veau local Marengo	Bolognaise	Cordon bleu	Filet de colin MSC dieppoise*	Jambon braisé sauce champignons
	Pommes de terre rôties	Spaghettis	Purée de légumes	Epinards Soubise* / Riz	Haricots verts / Coquillettes au beurre
	Saint Paulin	Gouda Bio	Carré frais	Yaourt nature	Raclette
	Quartiers de pomme Bio au four *	Yaourt vanille	Pomme locale caramélisée	Kiwi Bio	Tarte aux pommes feuilletée *

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *
Plan alimentaire n° 1 et 2

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi – fêtons l'automne au Canada	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39		26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.
Menus du 26 au 30 septembre 2022		Soupe de pois cassés canadienne aux légumes Bio	Salade Coleslaw aux carottes locales	Salade parisienne (salade, tomate, oeuf dur)	Pâté de campagne et cornichon	Oeuf dur Bio mayonnaise
		Frites à la canadienne (plat complet avec frites, sauce brune sucrée, cheddar) *	Dos de colin MSC sauce beurre blanc*	Sauce carbonara	Cheeseburger* au boeuf VBF	Nuggets de blé sauce barbecue
		Fromage blanc aux myrtilles	Riz Bio pilaf	Tortis	Frites	Purée de patate douce*
		et son pancake	Assortiment de fromage	-	Petit suisse Bio	Six de Savoie
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40		3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.
Menus du 3 au 7 octobre 2022		Duo de tomate et concombre*	Céleri local rémoulade*	Saucisson sec et condiment	Salade piémontaise au jambon VPF*	Salade de tomates vinaigrette balsamique
		Cuisse de poulet label rouge rôti	Sauté de porc BBC aux petits légumes à l'asiatique*	Paupiette de veau VVF sauce au poivre	Sauté de volaille label BBC au romarin*	Quiche de légumes à la provençale (aux oeufs Bio)*
		Poêlée de légumes Bio	Nouilles chinoises	Riz Bio / Epinards	Brocolis	Salade verte
		Emmental	Carré fondu président	Emmental	Camembert Bio	Chanteneige
		Ile flottante*	Yaourt vanille Bio	Ananas frais	Raisin blanc	Crumble aux pommes locales*

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Elaboré sur place / maison / du chef *
Plan alimentaire n° 3 et 4

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.	14-oct.
Menus du 10 au 14 octobre 2022	Poireaux mimosa*	Endives vinaigrette	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Carottes râpées locales	Betteraves vinaigrette
	Filet de poisson MSC sauce bisque	Chipolatas au jus VPF	Escalope de porc aux épices	Crumble de courgettes locales à la feta	Filet de poisson MSC *
	Boulgour Bio	Ebly Bio à la tomate	Lentilles Bio	Riz Bio	Purée de potimarron et pommes de terre *
	Assortiment de fromages	Gouda	Bûche du Pilat	Fromage blanc local sucré	Brie
	Fruit de saison	Raisin	Riz au lait local	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce chocolat*	Pêche au sirop
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 42	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.	21-oct.
Menus du 17 au 21 octobre 2022	Tarte fine au chèvre local et petits légumes*	Salade verte Bio	Champignons à la crème		Salade de lentilles Bio
	Filet de poulet local crème de persil*	Omelette aux oeufs Bio	Langue de boeuf VBF émincée charcutière		Chili sin carne*
	Carottes glacées locales	Petits pois Bio	Purée de pommes de terre		Riz blanc Bio
	Verre de lait local	Assortiment de fromages	Mimolette		Saint Môret
	Cake marbré (aux oeufs Bio)*	Orange Bio	Entremets vanille au lait Bio		Pomme au four locale

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du centre de loisirs

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43	24-oct.	25-oct.	26-oct.	27-oct.	28-oct.
Menus du 24 au 28 octobre 2022	Duo de courgettes et carottes râpées	Macédoine mayonnaise	Salade du chef	Pomelos et sucre	Mousseron de canard
	Filet de poulet à la crème	Pizza au fromage*	Calamars à la romaine sauce tartare	Coquillettes Bio	Blanquette de poisson*
	Petits pois	Salade verte, maïs, haricots rouges et râpé de carottes	Duo de semoule Bio et courgettes	à la bolognaise	Duo de pommes de terre et haricots verts
	Emmental Bio	Fromage blanc Bio	Montcadi	Tomme blanche	Assortiment de fromages
	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Compote Bio du chef
Lundi - Halloween	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 44	31-oct.	1-nov.	2-nov.	3-nov.	4-nov.
Menus du 31 octobre au 4 novembre 2022	Potage de potiron	La Toussaint	Oeuf Bio mimosa	Salade verte Bio	Chou blanc aux raisins
	Croque-Monsieur		Hachis parmentégie*	Tarte au thon *	Normandin de veau sauce normande
	Salade verte		(purée de pommes de terre locales, lentilles cuisinées aux carottes et tomates)	Riz à la tomate	Pâtes au beurre
	Gouda		Kiri	Carré frais	Brie
	Orange Bio		Fruit de saison	Gélinié chocolat	Cocktail de fruits au sirop

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 1 et 2

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

