



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09	27-févr.	28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars	
	Menus du 27 février au 3 mars 2023	Rosette et cornichon	Potage de légumes*	Chou blanc vinaigrette*	Carottes Blo râpées vinaigrette*	Céleri rémoulade
		Sauté de porc BBC à la provençale* Haricots verts*	Jambalaya aux légumes* Riz pilaf*	Boeuf bourguignon* Pommes de terre rissolées*	Filet de poulet marinés* Fondue d'épinards*	Tartiflette aux lardons Salade verte
		Chèvre	Petit moulé	St Paulin	Tomme grise	Vache qui rit Bio
		Yaourt aromatisé	Kiwi	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Mousse au chocolat
Semaine 10	6-mars	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars	
	Menus du 6 au 10 mars 2023	Salade de perles au surimi*	Emincé d'endives vinaigrette*	Céleri Blo rémoulade*	Saucisson à l'ail	Salade Coleslaw
		Omelette Haricots verts*	Cassiolette de poisson MSC gratiné* Pommes de terre rôties	Boulettes de boeuf sauce napolitaine* Poêlée de légumes*	Tortilla pommes de terre et oignons* Salade verte	Mac and cheese* -
		Camembert Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Emmental	Yaourt nature Bio
		Banane rôtie*	Compote de pommes	Beignet	Orange	Cake aux poires du chef*



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

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 11	13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars
Menus du 13 au 17 mars 2023	Salade de blé au pesto*	Rosette lyonnaise et condiment	Betteraves Blo vinaigrette*	Carottes râpées vinaigrette*	Salade verte vinaigrette*
	Rôti de porc sauce charcutière*	Sauté de volaille façon blanquette *	Steak haché VBF sauce au poivre*	Jambon blanc braisée sauce brune	Pasta party sauce au fromage *
	Haricots beurre à l'ail*	Petits pois Blo aux oignons*	Polenta*	Purée tradition*	Coquillettes
	Tomme noire	Saint Nectaire	Camembert	Emmental	Yaourt nature Blo
	Banane	Poire HVE	Fruit de saison	Yaourt vanille	Gâteau Grand-mère aux pommes*
	Lundi - repas Irlande	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12	20-mars	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars
Menus du 20 au 24 mars 2023	Potage de la Saint Patrick	Lentilles vinaigrette*	Baguette pizza du chef*	Cervelas	Chou blanc Blo aux pommes*
	Irish Stew (ragoût de boulettes d'agneau, pdt, carottes, céleri, oignons)*	Risotto à la carotte*	Omelette au fromage*	Cari de dinde	Gnocchiflette*
	Cheddar	Camembert Blo	Petit suisse sucré	Penne	aux lardons
	Mousse au coulls de kiwi*	Fromage blanc à la cassonade*	Fruit de saison Blo	Coupe banane chocolat amandes	Liégeois vanille

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Plan alimentaire n° 4 et 5

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



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 13	27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars
Menus du 27 au 31 mars 2023	Oeuf mayonnaise*	Radis à la croque au sel	Velouté de légumes Blo*	Céleri Blo rémoulade*	Chiffonnade de salade aux croûtons*
	Filet de poisson MSC sauce crème	Chipolatas VPF	Viennoise de volaille du chef	Nuggets de blé et ketchup	Lasagnes à la bolognaise*
	Purée maraîchère aux pommes de terre	Poêlée de carottes locales / Semoule*	Purée de pois cassés*	Pommes noisettes	-
	Brie	Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert	Edam Blo
Salade de fruits frais	Pomme locale	Crème dessert praliné	Oeufs au lait du chef*	Salade de fruits*	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	3-avr.	4-avr.	5-avr.	6-avr.	7-avr.
Menus du 3 au 7 avril 2023	Carottes râpées à l'échalote*	Coeur de palmier au maïs*	Poireau mimosa*	Chou chinois vinaigrette	Betteraves Blo vinaigrette*
	Marmite de poisson MSC à la brésilienne*	Couscous végétarien*	Côte de porc à la moutarde*	Escalope de volaille sauce crème	Gratin de chou-fleur au cheddar et bacon*
	Haricots verts Blo persillés*	Légumes / pois chiches / Semoule Blo	Coquillettes	Ecrasé de pommes de terre*	-
	Kiri	Saint Paulin	Fromage	Mimolette	Yaourt sucré
Tarte au chocolat	Banane	Eclair vanille	Crème dessert chocolat	Cookie	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *
Plan alimentaire n° 6 et 1

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 de printemps

Semaine 15	Lundi de Pâques 10-avr.	Mardi - Escale à New-York 11-avr.	Mercredi 12-avr.	Jeudi 13-avr.	Vendredi 14-avr.
Menus du 10 au 14 avril 2023		Salade coleslaw (chou, carottes Bio)*	Saucisson à l'ail	Radis roses et beurre	Betteraves vinaigrette
		Hamburger*	Bruschetta tomates et mozzarella*	Pain de viande sauce brune	Bolognaise soja
		Frites	Salade verte*	Haricots verts Bio*	Coquillettes
		Sunday vanille	Saint Paulin	Chèvre	Tomme
			Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat de Pâques* du chef	Banane



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° 2

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 16	17-avr.	18-avr.	19-avr.	20-avr.	21-avr.
Menus du 17 au 21 avril 2023	Bouillon vermicelles	Rillettes de thon	Salade de crudités Bio	Betteraves râpées crues et Feta	Friand au fromage
	Quiche aux légumes	Haché de veau au jus	Sauté de dinde à la crème	Boeuf braisé	Poisson au beurre citronné
	Salade verte	Choux de Bruxelles	Pommes sautées locales	Coquillettes Bio	Méli mélo de carottes et haricots verts
	Camembert Bio	Fromage	Edam	Fromage blanc nature	Carré frais
	Panna cotta coulis fruits rouges	Flan pâtissier maison	Yaourt aux fruits mixés	Banane	Pomme label HVE
	Lundi - repas anglais	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17	24-avr.	25-avr.	26-avr.	27-avr.	28-avr.
Menus du 24 au 28 avril 2023	Soupe de fonds d'artichauts	Lentilles vinaigrette	Concombre bulgare	Mousse de foie	Radis, carottes râpées et dés de Feta
	Oeufs au bacon	Boulettes de soja à la tomate	Escalope de porc au jus	Poisson meunière	Raviolis à la viande
	Haricots blancs à la tomate	Carottes Vichy locales	Poêlée de légumes	Pommes vapeur locales	-
	Toast de pain de mie	Brie	Six de Savoie	Yaourt nature Bio	Emmental Bio
	Pudding traditionnel	Mousse au kiwi Bio maison	Marbré au chocolat maison	Fruit de saison	Flan nappé caramel

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

