



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

| Semaine 36 | Lundi 4-sept. | Mardi - prolongeons l'été 5-sept. | Mercredi 6-sept. | Jeudi 7-sept. | Vendredi 8-sept. |
|----------------------------------|----------------------------------|---|--|-------------------------------|----------------------------------|
| Menus du 4 au 8 septembre 2023 | Pastèque | Concombre Bio vinaigrette* | Betteraves Bio vinaigrette | Melon | Tomates Bio vinaigrette* |
| | Cordon bleu | Chipolatas VBF grillées et ketchup | Sauté de porc label BBC aux carottes et thym | Omelette nature* | Poisson pané et citron |
| | Haricots verts | Boullgour à la tomate provençale* | Semoule | Petits pois aux oignons* | Coquillettes Bio |
| | Assortiment de fromages | Brie | Bûche mi-chèvre | Yaourt nature Bio | Mimolette |
| | Esquimaux glacés | Crème dessert vanille | Salade de fruits | Beignet aux pommes* | Compote de pommes Bio |
| Semaine 37 | Lundi 11-sept. | Mardi 12-sept. | Mercredi 13-sept. | Jeudi 14-sept. | Vendredi 15-sept. |
| Menus du 11 au 15 septembre 2023 | Salade de riz d'été* | Pastèque | Radis et beurre | Mousse de foie et cornichons | Carottes râpées Bio vinaigrette* |
| | Filet de colin MSC sauce citron* | Sauté de veau aux olives* | Steak haché sauce au poivre | Colombo de poisson label MSC* | Bruschetta tomate mozzarella* |
| | Courgettes braisées Bio* | Duo de brocolis et pommes de terre Bio* | Pommes boulangère | Riz pilaf* | Salade verte Bio* |
| | Tomme blanche | Gouda | Camembert Bio | Bûche de chèvre | St Paulin |
| | Fruit de saison Bio | Fromage blanc à la confiture* | Smoothie de fruits | Pomme Bio locale | Mousse au chocolat* |



Produit Biologiques

Average 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'été

| Semaine 30 | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------|--|--|---------------------------|------------------------------------|---|----------|
| 18-sept. | | 19-sept. | 20-sept. | 21-sept. | 22-sept. | 23-sept. |
| Menus du 18 au 22 septembre 2023 | Taboulé à la semoule Bio* | Oeuf dur mayonnaise* | Melon | Betteraves Bio* | Salade de tomates Bio, vinaigrette* | |
| | Rôti de porc label BSC* | Quiche ricotta épinards* | Hot-dog | Rôti de boeuf VF mariné* | Pilon de poulet Bio* | |
| | Poêlée de courgettes et aubergines* | Riz Bio* | Frites | Blé à la ratatouille* | Chou-fleur Bio* | |
| | Petit suisse | Mimolette | Bûche mi-chèvre | Tomme blanche | Fromage blanc Bio | |
| | Prunes | Raisin | Ile flottante | Coupe banane Bio* | Fan nappé au caramel | |
| Semaine 31 | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| 25-sept. | | 26-sept. | 27-sept. | 28-sept. | 29-sept. | |
| Menus du 25 au 29 septembre 2023 | Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc ciboulette* | Salade de tomates au basilic et huile d'olive* | Concombre vinaigrette | Melon | Macédoine de légumes au fromage blanc et curry* | |
| | Fricassée de coq MSC* | Omelette au fromage* | Hachis parmentier du chef | Filet de merlu MSC sauce estragon* | Jambon blanc | |
| | Coquillettes Bio* | Carottes Vichy Bio* | Salade verte Bio | Tortis | Pommes rosties | |
| | Brie | Mimolette | Camembert | Emmental Bio | Tomme blanche | |
| | Cake* | Gâteau chocolat* | Crème aux oeufs du chef | Pot de glace fraise-vanille | Orange Bio | |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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

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 | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|
| Semaine 40 | 2-oct. | 3-oct. | 4-oct. | 5-oct. | 6-oct. |
| Menus du 2 au 6 octobre 2023 | Crêpe au fromage | Salade de pommes de terre et cornichons* | Salade de blé au maïs | Salade Coleslaw Bio* | Concombre à la ciboulette* |
| | Emincé de dinde façon basquaise* | Beignets de poisson sauce tartare* | Quiche au fromage | Saucisse de Toulouse VF façon rougail* | Pastasofto de courgettes et fromage ail et fines herbes* |
| | Épinards Bio | Haricots verts Bio au four* | Salade verte Bio | Riz pilaf Bio* | Coquillettes Bio* |
| | Yaourt sucré Bio | Mimolette | Tomme blanche | Fromage de chèvre | Chantailou ail et fines herbes |
| | Salade de fruits* | Prunes | Fruit de saison | Crème dessert chocolat | Fromage blanc aromatisé |
| Semaine 41 | 9-oct. | 10-oct. | 11-oct. | 12-oct. | 13-oct. |
| Menus du 9 au 13 octobre 2023 | Filettes de poisson MSC* | Salade de perles au surimi* | Saucisson à l'ail et cornichons | Radis roses et beurre | Vendredi - local et bas carbone |
| | Sauté de bœuf aux champignons* | Quenelle de poisson gratinée* | Filet de poisson MSC sauce tomate | Pain de viande rôti* | Carottes râpées ciboulette* |
| | Butternut rôti* | Pommes de terre vapeur* | Poêlée de légumes et pomme de terre Bio | Riz aux herbes* | Cake aux légumes* |
| | Gouda Bio | Brie | Canotrais | Saint paulin | Salade verte locale |
| | Brownie aux noix* | Banane Bio | Fruit de saison | Liégeois vanille | Fromage de chèvre local |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Plan alimentaire n°2 et 3

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

| Semaine 42 | Lundi 16-oct. | Mardi tout Bio 17-oct. | Mercredi 18-oct. | Jeudi 19-oct. | Vendredi 20-oct. |
|--------------------------------|-----------------------------|--|---------------------------|---|---|
| Menus du 16 au 20 octobre 2023 | Oeuf mimosa* | Betteraves Bio vinaigrette* | Salade mexicaine | Salade composée de crudités* | Potage de betterave* |
| | Tajine au poulet label BBC* | Boulettes végétales Bio, sauce tomate* | Nuggets de blé et ketchup | Boeuf mode* | Sauté de poulet label BBC Ikka massala * |
| | Semoule Bio | Coquillettes Bio* | Purée de légumes | oux carottes Bio* | Pommes noisettes |
| | Yaourt sucré | Fromage blanc Bio | Assortiment de fromages | St Paulin | Yaourt sucré Bio |
| | Salade de fruits* | Fruit de saison Bio | Kiwi Bio | Gâteau au yaourt et pépites de chocola* | Poire rôtie au spéculoos* |



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Des modifications peuvent intervenir en cas de raisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

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 Menus du 23 au 27 octobre 2023 | 23 oct. | 24 oct. | 25 oct. | 26 oct. | 27 oct. | |
| | Carottes râpées vinaigrette | Taboulé | Pâté de campagne et comichons | Céleri rémoulade | Chiffonnade de laitue vinaigrette | |
| | Bolognaise Bio | Quenelles gratinées au Cheddar | Pizza reine | Sauté de poulet à l'olive | Calamars à la romaine | |
| | Tortis | Haricots verts à l'ail | Salade verte | Carottes braisées | Riz créole Bio | |
| | Emmental | Tomme noire | Yaourti sucré | Camembert | Bûche mi-chèvre | |
| Liégeois vanille | Pomme Bio | Fruit de saison | Roulé de confiture à l'abricot du chef | Compote | | |
| Semaine 44 Menus du 30 octobre au 3 novembre 2023 | 30 oct. | 31 oct. | 1 nov. | 2 nov. | 3 nov. | |
| | Belfraves vinaigrette | Palage de la sorcière au potiron | | Salade coleslaw | Baguette pizza du chef au fromage | |
| | Filet de merlu sauce ciboulette | Hot-dog | | Merguez au jus à l'orientale | Chakchouka aux oeufs | |
| | Brocolis Bio / semoule Bio | Frites | Armistice | Tortis | Haricots beurre persillés | |
| | Camembert | Mimolette | | Yaourt sucré | Fromages | |
| Fruit de saison | Cupcake monstrueux (plusieurs parfums disponibles sur menuapp) | | Compote pomme cassis | Fruit de saison Bio | | |

api

Produit Biologiques

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



Aol Restauration, s. A. S. au Capital de 10.000,00,000 € - RC S. 514 469 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41500 LA CHAUSSE ST-VICTOR