



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	6-nov.	7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.
Menus du 6 au 10 novembre 2023	Taboulé	Betteraves vinaigrette*	Céleri rémoulade*	Carottes râpées*	Velouté de chou-fleur*
	Filet de colln MSC	Carbonara*	Sauté de dinde à la moutarde*	Strogonoff végété aux champignons et haricots rouges*	Filet de merlu MSC sauce citron*
	Haricots beurre	Macaronis*	Semoule*	Riz créole*	Carottes braisées*
	Camembert Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Mimolette
	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits local	Eclair à la vanille
Semaine 46	13-nov.	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.
Menus du 13 au 17 novembre 2023	Salade de riz, maïs et ciboulette*	Salade verte au fromage*	Carottes râpées*	Velouté de potiron*	Bibeleskäs*
	Cordon bleu sauce napolitaine*	Steak haché VF et ketchup	Sauté de porc	Parmentier de légumes aux lentilles corail*	Escalope de poulet*
	Fondue de poireaux à la crème*	Pommes rissolées*	Tortis*	Salade verte vinaigrette*	Chou de choucroute / pommes vapeur*
	Yaourt nature	Gouda	Assortiment de fromages	St Paulin	Munster
	Banane	Poire rôtie au chocolat*	Fruit de saison	Panna cotta*	Tarte alsacienne



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.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

Cette semaine, nous limitons les emballages et desserts en pot individuel et proposons des recettes produisant le moins possible de déchets.

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47		20-nov.	21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.
Menus du 20 au 24 novembre 2023		Cake aux légumes du chef*	Carottes à la vinaigrette*	Salade d'endives vinaigrette*	Céleri rémoulade*	Chou-fleur vinaigrette*
		Colombo de poisson label MSC*	Paella végétarienne*	Lamelles de kebab	Pot au feu VF*	Filet de colin MSC sauce aneth*
		Gratin de brocolis*	Riz de la paella*	Frites	Légumes du pot*	Coquillettes*
		Petit suisse sucré	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Tomme noire	Ramequin de fromage blanc
		Kiwi	Fromage blanc à la confiture	Mousse au chocolat du chef*	Pudding à la vanille*	Banane chocolat*
Semaine 48		27-nov.	28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.
Menus du 27 novembre au 1er décembre 2023		Oeuf mayonnaise	Carottes râpées au citron*	Rillettes de colin d'Alaska MSC*	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse
		Rôti de dinde au jus*	Flan aux oeufs et fromage*	Jambon braisé sauce forestière*	Sauté de veau VF*	Cheeseburger
		Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes, champignons)*	Semoule Bio* sauce tomate	Risonis*	Haricots verts*	Frites
		Brie	Edam	Camembert	Vache qui rit	Emmental
	Pomme Bio	Crème dessert	Fruit de saison	Kiwi	Compote pomme-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.

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 49	4-déc.	5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.
Menus du 4 au 8 décembre 2023	Salade de pommes de terre	Velouté de potimarron*	Salade de pommes de terre façon grand-mère*	Céleri au curry*	Salade de riz betteraves et ciboulette*
	Polsson MSC*	Gnocchis	Quiche au poulet*	Boeuf bourguignon VF*	Fricassée de poisson MSC gratiné*
	Epinards à la crème*	sauce 3 fromages*	Endives en salade*	Purée de carottes*	Petits pois aux oignons*
	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Cantafrais	Fromage local	Assortiment de fromages
Salade de fruits du chef*	Pomme Bio	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef*	Clémentines	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - local et bas carbone
Semaine 50	11-déc.	12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.
Menus du 11 au 15 décembre 2023	Carottes râpées vinaigrette*	Oeuf mayonnaise	Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri Bio rémoulade*	Potage de légumes locaux*
	Tartiflette*	Saucisse label BBC	Bruschetta tomate et Mozzarella*	Aiguillettes de poulet*	Falafel sauce tomate
	Salade verte vinaigrette	Lentilles*	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre*	Fondue de poireaux et carottes locaux*
	Fromage de chèvre	Brie	Camembert	Gouda	Fromage de chèvre local
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits	Yaourt aux fruits	Crumble du chef aux pommes locales*



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.

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 - repas de Noël
Semaine 51	18-déc.	19-déc.	20-déc.	21-déc.	22-déc.
Menus du 18 au 22 décembre 2023	Salade fromagère*	Crêpe aux champignons	Salade mexicaine*	Carottes râpées*	Tartine festive à la crème de fole 
	Lasagnes de poisson*	Boulettes de soja à la tomate et basilic*	Blé Bio à la volaille et Emmental façon risotto* 	Boeuf mode VF*	Sauté de chapon aux marrons et au pain d'épices*
	Salade verte	Boullgour Bio* 	-	Purée de légumes*	Pommes pin
	Fromage blanc sucré	Bûche mi-chèvre	Gouda	St Paulin	Babybel
	Clémentines	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Bûche de Noël chocolat noisettes*



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.

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 52	25-déc.	26-déc.	27-déc.	28-déc.	29-déc.
Menus du 25 au 29 décembre 2023	Joyeux Noël I 	Taboulé*	Oeuf mayonnaise*	Betteraves vinaigrette*	Chiffonnade de laitue vinaigrette*
		Tortilla aux petits pois*	Pizza reine*	Sauté de poulet aux olives*	Calamars à la romaine
		Patate douce rôtie au thym*	Salade verte	Semoule*	Riz créole*
		Tomme noire	Yaourt sucré	Camembert	Bûche mi-chèvre
		Compote pomme-banane	Fruit de saison	Roulé de confiture à la fraise du chef*	Liégeois vanille
Semaine 01	1-janv.	2-janv.	3-janv.	4-janv.	5-janv.
Menus du 1 octobre au 5 janvier 2024	Bonne Année I 	Salade de coquillettes sauce cocktail*	Baguette façon pizza*	Carottes râpées*	Velouté de chou-fleur*
		Fajitas au poulet épicé*	Rôti de porc au jus*	Filet de poisson pané	Nuggets de blé et ketchup
		Salade verte	Lentilles	Tortis*	Purée de légumes*
		Verre de lait local	Assortiment de fromages	Emmental	Yaourt sucré
		Brownie*	Clémentines	Fromage blanc à la confiture	Compote de pommes

api

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.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

