



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi – fête du travail	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	1-mai	2-mai	3-mai	4-mai	5-mai
Menus du 1 au 5 mai 2023		Crêpe au fromage	Salade mexicaine	Carottes râpées locales vinaigrette*	Radis et beurre
		Nuggets de blé ketchup	Boeuf façon bourguignon	Saucisse de Toulouse, jus au thym*	Emincé de poulet tex mex*
		Frites	Duo de carottes et navets au miel	Pâtes Bio au beurre	Brocolis gratinés*
		Bûche mi-chèvre	Fournols	Vache qui rit	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Gâteau au yaourt	
	Lundi – victoire 1945	Mardi	Mercredi	Jeudi – fête de l'Europe	Vendredi
Semaine 19	8-mai	9-mai	10-mai	11-mai	12-mai
Menus du 8 au 12 mai 2023		Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Chiffonnade de salade Bio aux dés de feta (Grèce)*	Salade coleslaw
		Cordon bleu	Sauté de porc aux carottes et thym	Boulettes de boeuf façon Goulash à la hongroise (Hongrie)*	Cassolette de poisson MSC gratiné
		Petits pois	Semoule Bio	Frites (Belgique)	Coquillettes
		Kiri	Fromage	Olivet	Bûche mi-chèvre
	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème "Vla" à la vanille (Pays-Bas)*	Mousse au chocolat	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

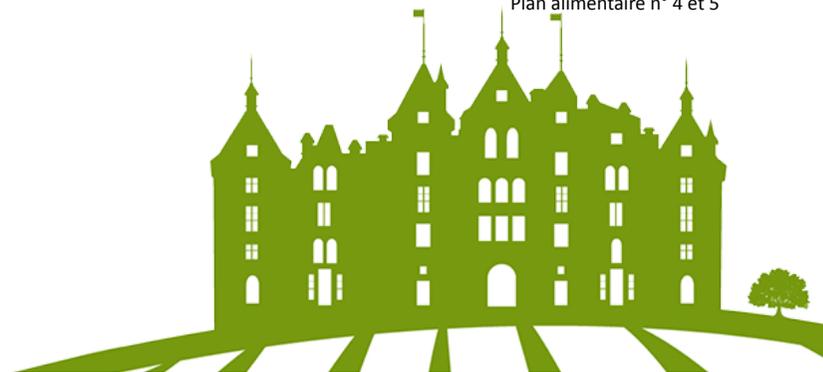
Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef *

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

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 20	15-mai	16-mai	17-mai	18-mai	19-mai
Menus du 15 au 19 mai 2023	Salade de riz, tomates et maïs	Radis et beurre	Carottes râpées vinaigrette		
	Omelette	Filet de lieu label à l'estragon*	Boulettes de veau à la napolitaine		
	Haricots verts Bio à l'ail	Semoule	Pommes dauphines		
	Yaourt nature	Emmental	Fromages		
	Salade de fruits du chef*	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison		
Semaine 21	22-mai	23-mai	24-mai	25-mai	26-mai
Menus du 22 au 26 mai 2023	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail	Tartare de radis au surimi*	Salade de lentilles à la vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette
	Emincé de dinde à la provençale	Filet de colin MSC à la provençale	Hot-dog	Quiche ricotta épinards	Sauté de boeuf VBF aux olives
	Haricots verts	Boulgour	Frites	Salade verte locale	Brocolis
	Yaourt sucré	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Brie
	Fruit de saison	Coupe banane Bio chocolat	Yaourt aromatisé Bio	Crème dessert	Quatre quart

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° 6 et 1

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi de Pentecôte	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 22	29-mai	30-mai	31-mai	1-juin	2-juin
Menus du 29 mai au 2 juin 2023		Crêpe au fromage	Concombre Bio vinaigrette	Melon	Pastèque
		Nuggets de volaille	Hachis parmentier du chef	Jambon blanc supérieur	Tarte fine tomates et mozzarella
		Pommes duchesse	Salade verte	Salade de coquillettes Bio, maïs, tomates, oignons, sauce cocktail*	Carottes Vichy
		Kiri	Tomme blanche	Fromage	Yaourt nature sucré
		Fruit de saison	Crème aux oeufs du chef	Pot de glace	Cookie tout chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - bas carbone
Semaine 23	5-juin	6-juin	7-juin	8-juin	9-juin
Menus du 5 au 9 juin 2023	Saucisson sec et cornichons	Melon	Salade de pâtes du chef*	Taboulé à la semoule Bio	Concombre local vinaigrette
	Beignets de poisson sauce tartare*	Chipolatas	Quiche lorraine	Emincé de volaille façon basquaise*	Quiche courgettes et feta
	Haricots beurre persillés*	Pommes noisettes	Salade verte Bio	Ratatouille*	-
	Yaourt nature	Fromage	Fromage frais	Tomme blanche	Bûchette mi-chèvre
	Salade de fruits	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fraises à croquer	Clafoutis aux pommes

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 et 3

api

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 24		12-juin	13-juin	14-juin	15-juin	16-juin
Menus du 12 au 16 juin 2023		Tomates vinaigrette*	Salade de perles au surimi*	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées Bio	Melon
		Filet de hoki MSC sauce curry*	Sauté de dinde colombo*	Bruschetta jambon et mozzarella	Omelette	Bolognaise de soja*
		Riz Bio	Petits pois	Salade verte	Pommes de terre rôties	Coquillettes Bio
		Petit suisse sucré	Brie	Saint Paulin	Chanteneige Bio	Saint Nectaire AOP
		Fruit de saison	Salade de pastèque	Flan nappé caramel	Tarte aux fruits	Bâtonnet de glace
Semaine 25		19-juin	20-juin	21-juin	22-juin	23-juin
Menus du 19 au 23 juin 2023		Macédoine mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	Pâté de campagne et condiments	Melon	Pastèque
		Calamars à la romaine	Boulettes végétariennes à la tomate*	Tomate farcie	Filet de colin MSC sauce beurre blanc*	Tortellinis boscone sauce emmental (au boeuf)
		Riz*	Purée de pommes de terre	Semoule	Pâtes	-
		Yaourt nature	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	St Paulin	Gouda
	Fruit de saison Bio	Nectarine	Salade de melon jaune et pastèque	Yaourt vanille Bio	Fruit de saison Bio	



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° 4 et 5

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi – repas Mexique	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	26-juin	27-juin	28-juin	29-juin	30-juin	
Menus du 26 au 30 juin 2023	Salade mexicaine*	Carottes râpées locales vinaigrette*	Betteraves Bio vinaigrette	Taboulé*	Melon	
	Emincé de volaille façon enchiladas *	Jambon blanc supérieur	Boulettes d'agneau sauce napolitaine	Quiche au chèvre et légumes estivaux*	Rôti de boeuf froid et ketchup	
	Riz	Coquillettes Bio	Flageolets	(Ratatouille du chef)*	Haricots verts Bio	
	Assortiment de fromages	Emmental	Bûche mi-chèvre	Fromage Bio	Yaourt nature	
	Crème dessert à la mexicaine (citron vert, noix de coco) au lait Bio*	Compote d'abricots	Fruit de saison	Coupe de fraises	Gâteau au yaourt aux fruits frais	
	Lundi – repas froid	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas froid	Vendredi	
Semaine 27	3-juil.	4-juil.	5-juil.	6-juil.	7-juil.	
Menus du 3 au 7 juillet 2023	Pastèque	Radis et beurre	Pastèque	Tomates cerises	Salade composée	
	Rôti de dinde	Chipolatas aux oignons	Gratin de poisson	Club sandwich au fromage	Menu	
	Salade de pommes de terre	Semoule Bio	Pommes boulangère	Chips	du chef	
	Camembert Bio	Fromage	Camembert	Abricots	Fromage	
	Liégeois vanille	Nectarine	Fruit de saison	Glace	Desserts variés	

Produit Biologique

Ancre 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° 4 et 5

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

