



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi - prolongeons l'été	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	4-sept.	5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.
Menus du 4 au 8 septembre 2023	Pastèque	Concombre Blo vinaigrette*	Betteraves Blo vinaigrette	Melon	Tomates Blo 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 Blo
	Assortiment de fromages	Brie	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature Blo	Mimolette
	Esquimaux glacés	Crème dessert vanille	Salade de fruits	Beignet aux pommes*	Compote de pommes Blo
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	11-sept.	12-sept.	13-sept.	14-sept.	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 Blo 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 Blo*	Duo de brocolis et pommes de terre Blo*	Pommes boulangère	Riz pilaf*	Salade verte Blo*
	Tomme blanche	Gouda	Camembert Blo	Bûche de chèvre	St Paulin
	Fruit de saison Blo	Fromage blanc à la confiture*	Smoothie de fruits	Pomme Blo locale	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° 1 et 2

api

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 38	18-sept.					
	Menus du 18 au 22 septembre 2023	Taboulé à la semoule Blo*	Oeuf dur mayonnaise*	Melon	Betteraves Blo*	Salade de tomates Blo, vinaigrette*
		Rôti de porc label BBC*	Quiche ricotta épinards*	Hot-dog	Rôti de boeuf VF mariné*	Pilon de poulet Blo*
		Poêlée de courgettes et aubergines*	Riz Blo*	Frites	Blé à la ratatouille*	Chou-fleur Blo*
		Petit suisse	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Tomme blanche	Fromage blanc Blo
	Prunes	Raisin	Ile flottante	Coupe banane Blo*	Flan nappé au caramel	
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	25-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 colin MSC*	Omelette au fromage*	Hachis parmentier du chef	Filet de merlu MSC sauce estragon*	Jambon blanc
		Coquillettes Blo*	Carottes Vichy Blo*	Salade verte Blo	Tortis	Pommes rosties
		Brie	Mimolette	Camembert	Emmental Blo	Tomme blanche
	Cake*	Gâteau chocolat*	Crème aux oeufs du chef	Pot de glace fraise-vanille	Orange Blo	

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° 3 et 4

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire



		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 comichons*	Salade de blé au maïs	Salade Coleslaw Blo*	Concombre à la ciboulette*	
	Emincé de dinde façon basquaise*	Beignets de poisson sauce tartare*	Quiche au fromage	Saucisse de Toulouse VF façon rougail*	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes*	
	Épinards Blo	Haricots verts Blo au four*	Salade verte Blo	Riz pilaf Blo*	Coquillettes Blo*	
	Yaourt sucré Blo	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	Rillettes de poisson MSC*	Salade de perles au surimi*	Saucisson à l'ail et cornichons	Radis roses et beurre	Carottes râpées ciboulette*	
	Sauté de boeuf aux champignons*	Quenelle de poisson gratinée*	Filet de poisson MSC sauce tomate	Pain de viande rôti*	Cake aux légumes*	
	Butternut rôti*	Pommes de terre vapeur*	Poêlée de légumes et pomme de terre Blo	Riz aux herbes*	Salade verte locale	
	Gouda Blo	Brie	Cantafrais	Saint paulin	Fromage de chèvre local	
	Brownie aux noix*	Banane Blo	Fruit de saison	Liégeois vanille	Tatin aux pommes locales*	

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

	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 42	16-oct.	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.
Menus du 16 au 20 octobre 2023	Oeuf mimosa*	Betteraves Blo vinaigrette*	Salade mexicaine	Salade composée de crudités*	Potage de butternut*
	Tajine au poulet label BBC*	Boulettes végétales Blo, sauce tomate*	Nuggets de blé et ketchup	Boeuf mode*	Sauté de poulet label BBC tikka massala*
	Semoule Blo	Coquillettes Blo*	Purée de légumes	aux carottes Blo*	Pommes noisettes
	Yaourt sucré	Fromage blanc Blo	Assortiment de fromages	St Paulin	Yaourt sucré Blo
	Salade de fruits*	Fruit de saison Bio	Kiwi Blo	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat*	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 livraisons 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	23-oct.	24-oct.	25-oct.	26-oct.	27-oct.
Menus du 23 au 27 octobre 2023	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Pâté de campagne et cornichons	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	Yaourt sucré	Camembert	Bûche mi-chèvre
	Liégeois vanille	Pomme Bio	Fruit de saison	Roulé de confiture à l'abricot du chef	Compote
	Lundi	Mardi - Halloween	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44	30-oct.	31-oct.	1-nov.	2-nov.	3-nov.
Menus du 30 octobre au 3 novembre 2023	Betteraves vinaigrette	Potage de la sorcière au potiron	Armistice	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		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 Biologique

Anrage 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

