



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi - repas Bretagne
Semaine 11	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
Menus du 11 au 15 mars 2024	Potage de légumes	Friand au fromage	Céleri Bio rémoulade*	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette*
	Calamars à la romaine	Sauté de poulet forestier	Cordon bleu de dinde	Omelette Bio aux fines herbes	Fricassée de poisson MSC gratiné*
	Pommes vapeur Bio*	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre*	Petits pois et carottes Bio*	Coquillettes Bio	Haricots verts Bio*
	Chanteneige	Bûche mi-chèvre	Edam	Emmental Bio râpé	Camembert
	Crème caramel	Kiwi Bio	Crème aux oeufs du chef au lait local*	Compote pomme-poire Bio*	Pomme locale
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
Menus du 18 au 22 mars 2024	Potage pommes de terre et chou-fleur*	Radis et beurre	Betteraves Bio mimosa*	Rosette lyonnaise et condiments	Potage de légumes de saison*
	Galette saucisse	Escalope de jambon aux herbes*	Steak haché sauce ketchup	Pilons de poulet VF façon texane	Légumes locaux à l'orientale
	Salade verte	Lentilles vertes Bio*	Pommes boulangère	Poêlée hivernale façon ratatouille	Riz créole Bio
	Yaourt sucré Bio	Chèvre local	Camembert Bio	Gouda Bio	Carré frais
	Far breton aux pruneaux au lait local*	Banane Bio rôtie et coulis de caramel*	Entremets chocolat au lait local*	Compote de pommes HVE	Ananas label global GAP frais



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 de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars	
Menus du 25 au 29 mars 2024	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne*	Mousse de foie	Betteraves Bio mimosa*	Oeuf Bio mayonnaise	Radis et beurre	
	Filet de poisson MSC meunière*	Sauté de porc au caramel	Pizza du chef*	Lasagnes de légumes*	Queue de saumon frais*	
	Fondue d'épinards*	Semoule Bio au beurre*	-	Salade verte Bio	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio*	
	Bleu	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc sucré	Tomme noire	
	Flan pâtissier*	Pomme locale	Fruit de saison Bio	Compote du chef*	Mousse chocolat du chef*	
	Lundi	Mardi - repas de Pâques	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 14	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.	
Menus du 1 au 5 avril 2024	lundi de Pâques	Nid de crudités (carottes Bio et Mozzarella)*	Macédoine vinaigrette*	Concombre bulgare*	Salade piémontaise*	
		Boulettes d'agneau sauce crème	Nuggets de volaille VF	Escalope de dinde VF sauce miel et moutarde*	Waterzoï de colin MSC*	
		Pommes dauphines	Petits pois Bio au jus*	Riz pilaf Bio*	Haricots beurre Bio persillés*	
		Saint Nectaire	Emmental	Camembert	Petit suisse sucré	
	Quatre quart du chef multicolore*	Crème dessert	Coupe banane Bio chocolat	Salade de fruits	Elaboré sur place / maison / 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.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi - Street food
Semaine 15		8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.
Menus du 8 au 12 avril 2024	Salade verte à l'Emmental Bio	Carottes râpées locales vinaigrette*	Salade de maïs et radis*	Oeuf Bio mayonnaise*	Salade verte aux croûtons	
	Sauté de boeuf VBF à la tomate	Filet de lieu MSC à la bordelaise*	Rôti de porc VPF au jus	Mac and cheese Bio*	Pita lamelles de kebab*	
	Pommes rissolées	Purée de légumes Bio*	Lentilles Bio	(gratin de pâtes Bio au fromage Bio)	Potatoes	
	Tomme blanche	Saint Paulin	Assortiment de laitages	Yaourt Bio	Bûchette de chèvre Bio	
	Roulé confiture*	Compote pomme-fraise	Eclair vanille	Fruit de saison Bio	Glace	
Goûters		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 15 au 19 avril 2024		15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
	Crêpe au fromage	Taboulé*	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)	Salade verte Bio et croûtons	Concombre mimosa vinaigrette*	
	Steak haché VBF	Sauté de poulet BBC basquaise*	Chipolatas VF	Filet de hoki sauce Nantua*	Bruschetta tomate, petit Trôo local et Mozzarella*	
	Chou-fleur Bio en gratin*	Carottes braisées Bio	Flageolets*	Pommes vapeur locales	Salade verte	
	Gouda	Brie	Saint Paulin	Cantadou	Verre de lait local	
	Pomme locale	Crème dessert vanille	Smoothie de fruits*	Banane Bio	Cookie du chef aux oeufs Bio*	

Produit Biologique

Ancre 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 centre de loisirs

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Tapas party	Vendredi
Semaine 17		22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.	26-avr.
Menus du 22 au 26 avril 2024		Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette*	Macédoine mayonnaise*	Tzatziki à la betterave*	Concombre vinaigrette*
		Parmentier de légumes à la tomate*	Boeuf kefta VBF*	Rougail de saucisses VF*	Assortiment de tapas (stick de Mozzarella, quiche, boulettes, pizza...)*	Poisson pané MSC sauce napolitaine*
		Salade verte Bio	Semoule Bio	Haricots verts Bio	Bâtonnets de légumes	Pâtes au beurre
		Bûche mi-chèvre	Fromage	Fromage blanc	Emmental	Camembert Bio
		Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Assiette de desserts (mini-beignet, gâteau du chef, mousse...)	Fruit de saison
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18		29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai	3-mai
Menus du 29 avril au 3 mai 2024		Torsades au pesto*	Salade Coleslaw (chou Bio, carottes Bio, vinaigrette)*		Radis roses vinaigrette*	Betteraves vinaigrette*
		Boulettes de soja à la tomate	Jambon blanc VPF		Steak haché VF et ketchup	Filet de hoki MSC à l'aneth*
		Chou-fleur Bio rôti	Pommes noisettes		Courgettes Bio braisées*	Riz créole Bio
		Petit suisse sucré	Tomme noire		Bûche mi-chèvre	Fromage
		Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison	Brownie*

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

