



Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi - Epiphanie	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02		6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.	10-janv.
Menus du 6 au 10 janvier 2025	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette *	Céleri rémoulade	Carottes râpées Bio vinaigrette*	Bouillon de légumes vermicelles*	
	Poisson pané MSC Haricots verts à l'ail	Sauté de poulet BBC sauce forestière* Purée de potimarron*	Jambon grillé VPF sauce moutarde* Ecrasé de pommes de terre Bio*	Mac and cheese* à la Raclette	Sauté de boeuf charolais aux oignons* Chou-fleur Bio béchamel*	
	Assortiment de fromages	Brie	Bûche mi-chèvre	Petit suisse sucré	Mimolette	
	Galette des rois frangipane	Riz au lait	Compote pomme-poire HVE*	Ananas au sirop	Clémentines Bio	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas Europe	
Semaine 03		13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.
Menus du 13 au 17 janvier 2025	Rillettes de porc et cornichons (VPF)	Chou blanc aux pommes HVE*	Endives à l'Emmental*	Velouté de lentilles*	Entrée portugaise : Accras de morue coulis de tomate	
	Fricassée de colin MSC à la crème*	Haut de cuisse de poulet label rouge rôti* et ketchup	Boulettes au boeuf Bio*	Filet de colin MSC aux petits légumes*	Plat italien : Spaghettis Bio à la carbonara*	
	Semoule Bio*	Petits pois au jus*	Etuvée de carottes Bio*	Haricots beurre persillés*	-	
	Tomme noire	Assortiment de fromages	Camembert	Bleu	Fromage hollandais : Gouda	
	Banane Bio	Liégeois chocolat	Compote pomme-banane*	Smoothie de fruits*	Dessert anglais : Pudding*	



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 04	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.
Menus du 20 au 24 janvier 2025	Friand au fromage	Carottes râpées Bio*	Chou rouge Bio* râpé	Velouté de légumes à la crème*	Céleri rémoulade
	Hachis végétarien à l'égréné de pois Bio*	Emincé de volaille BBC à la tomate*	Sauté de porc BBC aux olives*	Boulettes de soja au basilic	Blanquette de veau VBF*
	Salade verte*	Penne Bio	Pommes noisettes	Pomme de terre vapeur*	Purée de panais*
	Yaourt nature Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Edam Bio	Camembert
	Salade de fruits *	Poire au sirop sauce chocolat	Crème au caramel	Salade de fruits	Gâteau à la cannelle*
Semaine 05	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.
Menus du 27 au 31 janvier 2025	Salade de perles au surimi*	Macédoine de légumes à la vinaigrette*	Butternut râpée vinaigrette*	Potage parmentier (poireau et pommes de terre)*	Chou blanc vinaigrette*
	Calamars à la romaine	Chipolatas BBC grillées*	Escalope de jambon local*	Carbonade de boeuf charolais*	Chili sin carne (égréné Bio)*
	Epinards à la crème*	Risonis*	Haricots verts Bio*	Purée de chou-fleur*	Riz créole Bio*
	Fromage blanc	Brie	Camembert Bio	Tomme blanche	Gouda Bio
	Pomme HVE	Ananas frais	Yaourt aux fruits	Banane Bio	Crème dessert 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.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

semaine 6	Lundi - Chandeleur	Mardi - repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.	7-févr.
Menus du 3 au 7 février 2025	Salade de mâche à l'Emmental*	Velouté de chou-fleur Bio*	Rosette et cornichon	Céleri mayonnaise*	Salade verte à l'Emmental*
	Colin pané MSC et citron*	Sauté de poulet BBC*	Quiche lorraine*	Boeuf charolais bourguignon*	Poisson du marché sauce beurre blanc*
	Gratin de brocolis*	Coquillettes Bio et fromage râpé	Salade d'endives vinaigrette*	Purée de carottes Bio*	Riz pilaf Bio*
	Yaourt sucré Bio	Yaourt nature Bio	Edam Bio	Chanteneige	Cantal
	Crêpe au sucre*	Clémentines Bio	Compote de pommes	Clafoutis aux pommes HVE*	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.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Communauté de communes Terres du Haut Berry

Menus du centre de loisirs

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 07	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.	14-févr.
Menus du 10 au 14 février 2025	Potage aux légumes locaux	Saucisson à l'ail et cornichons	Carottes Bio râpées au maïs	Friand au fromage	Endives sauce blanche
	Saucisse de Toulouse	Boulettes au boeuf Bio sauce aux épices	Pizza poulet, tomate, Mozzarella	Nuggets de blé	Gratin de macaronis au saumon
	Lentilles Bio aux carottes	Brocolis	Salade verte	Purée de butternut Bio	(macaronis Bio)
	Brie	Bûche mi-chèvre Bio	Saint Paulin	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
	Kiwis Bio	Donut	Liégeois vanille	Salade de fruits	Compote de pommes
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Cro-magnon	Vendredi
Semaine 08	17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.	21-févr.
Menus du 17 au 21 février 2025	Salade de pâtes au pesto	Potage de légumes Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Bâtonnets de carottes et sauce	Poireaux vinaigrette
	Emincé de langue de boeuf	Lasagnes végétariennes	Filet de hoki MSC sauce Nantua	Pilon mariné rôti	Boulettes au boeuf Bio sauce tomate
	Ecrasé de courge Bio	Salade verte	Petits pois Bio	Potatoes	Semoule Bio
	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Gouda Bio	Verre de lait local	Brie
	Banane Bio	Pomme HVE rôtie au spéculoos	Salade de fruits	Poire HVE	Cookies

Produit Biologique

Anchre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

