



Notre collectivité a atteint
Entre 40 et 60% de produits BIO
servis dans ses restaurants collectifs



Menu du Grand Clos

Du lundi 15 au vendredi 19 Juin 2026



lundi

Entrée
Buffet de crudités

Plat
Rôti de Porc
Carottes

Dessert
Yaourt Banane
Compote

Goûter
Compote et Laitage

mardi

Entrée
Feuilleté Fromage

Plat
Cordon ou Poisson
Printanière de Légumes

Dessert
Camenbert Bio
Fruit

Goûter
Céréales et Lait

mercredi

Entrée
Salade Composée

Plat
Sauté de Porc
Mélange de Légumes

Dessert
Mixte de Laitage
Fruit

Goûter
Gâteaux Secs et Fruit

jeudi

Entrée
Concombres à la Crème

Plat
Filet de Colin
Poêlée Ratatouille

Dessert
Yaourt Fraises
Compote

Goûter
Viennoiserie

vendredi

Entrée
Buffet de Cuidités

Plat
Carré de Boulgour
Purée de Haricots Verts

Dessert
Fromage
Fruit

Goûter
Pain et Barre Chocolatée



Menu Végétarien



Bon et Engagé



AOP - Appellation d'Origine Protégée



Viande Française



Producteurs locaux (Circuit court)



Pêche Durable



IGP - Indication Géographique Protégée



Artisan Boulanger



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait Maison



Label Rouge



HVE - Haute Valeur Environnementale

★ Aide UE à destination des écoles

Les menus sont modifiables sous réserve de livraison

Objectifs fixés dans le cadre du Plan national Ambition Bio 2017

LE RÉSEAU BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

