



# Ville de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 36	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	
Menus du 1 au 5 septembre 2025	Tomates Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons	
	Bolognaise	Tortilla pommes de terre locales aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Haut de cuisse de Poulet aux herbes	Filet de merlu MSC sauce citron	
	Tortis HVE	Courgettes braisées	Semoule Bio	Frites	Tomates provençales	
	Brie	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Yaourt nature	
	Glace	Fromage blanc local aux spéculoos	Pastèque	Clafoutis aux abricots du chef	Salade de fruits frais	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Semaine 37	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	
Menus du 8 au 12 septembre 2025	Taboulé (semoule HVE)	Radis roses et beurre	Chou-fleur Bio à l'échalote	Pastèque	Carottes Bio râpées vinaigrette	
	Sauté de dinde	Rôti de porc local au jus	Steak haché sauce au poivre	Pasta party sauce aux petits pois et Mozzarella	Colombo de poisson MSC	
	Haricots beurre persillés	Riz IGP pilaf	Gratin dauphinois (pommes de terre Bio)	Coquillettes HVE	Poêlée de courgettes locales et aubergines	
	Gouda Bio	Carré Ligueil	Camembert	St Paulin x	Fromage blanc Bio nature	
	Raisin blanc	Compote de pommes HVE et abricots	Pomme Bio	Liégeois au chocolat	Quatre quart du chef	

Produit Biologique

Ancrege territorial

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit labellisé

Repas à thème



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# Ville de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

### Menus d'été

	Lundi - repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas violet
Semaine 38	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.
Menus du 15 au 19 septembre 2025	Salade de lentilles	Salade de cervelas vinaigrette	Concombre Bio aux échalotes	Salade de tomates vinaigrette	Velouté de betteraves rouges Bio et chou rouge au fromage et croûtons
	Flan de courgettes (oeufs Bio)	Pilon de poulet rôti mariné	Carbonara de poisson MSC	Tajine aux boulettes à l'agneau	Hachis parmentier avec sa purée violette
	Semoule Bio	Carottes Bio au cumin	Coquillettes HVE	Frites	-
	Verre de lait Bio local	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Yaourt Local nature sucré	Brie
	Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert vanille	Compote pomme Bio banane Bio	Tarte aux myrtilles
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
Menus du 22 au 26 septembre 2025	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
	Omelette au chorizo	Couscous de pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Sauté de dinde, citron et gingembre	Lasagnes à la bolognaise du chef (boeuf Bio)	Poisson du jour MSC à la ciboulette
	Petits pois au jus	Semoule HVE	Butternut rôtie	Salade verte Bio	Haricots beurre persillés
	Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré
	Abricots	Île flottante	Pêche rotie au miel	Pêche rotie au miel	Salade de fruits du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit labellisé

Repas à thème



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Ville de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

**Menus d'automne**

	Lundi 29-sept.	Mardi 30-sept.	Mercredi 1-oct.	Jeudi - repas bas carbone 2-oct.	Vendredi 3-oct.
Semaine 40	Melon	Taboulé (semoule HVE)	Salade de riz Bio à la Mimolette	Effiloché d'endives vinaigrette	Radis roses et beurre
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025	Sauté de porc au curry  Pommes de terre Bio vapeur	Jambalaya de poulet et ses légumes  ST Nectaire AOP	Quiche potimarron et fromage  Salade verte locale	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes  (pâtes Bio)	Fricassée de poisson MSC gratinée  Chou-fleur Bio rôti
	Pomme Bio cuite caramélisée	Mimolette  Raisin blanc	Chanteneige  Poire HVE	Verre de lait local  Bâtonnet de glace	Fromage de chèvre Bio
	Lundi 6-oct.	Mardi 7-oct.	Mercredi 8-oct.	Jeudi - le grand repas 9-oct.	Vendredi 10-oct.
Menus du 6 au 10 octobre 2025	Carottes Bio râpées façon maltaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Gourmandise à la betterave rouge au poivre gamay, brandade légère au sel fumé	Saucisson sec et cornichons
	Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus  Frites	Sauté de boeuf à la provençale  Poêlée de courgettes et aubergines	Bruschetta tomates et Mozzarella  Salade verte locale	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrette, roquette et jus de rôti au vinaigre de Xérès  Fricassée de champignons, échalotes et citron confit	Poisson MSC meunière  Gratin de brocolis au Cheddar
	Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre frais, salade d'herbes fraîches / Melba au miel et au pollen de fleurs, vinaigrette à la propolis	Tomme noire
	Poire HVE pochée	Crème aux oeufs	Fromage blanc Bio à la confiture	Macaronade aux pommes et poires tapées, chantilly et coulis de pruneau parfumé au jus de yuzu	Salade de fruits du chef
	<b>Produit Biologique</b>	<b>Ancrage territorial</b>	<b>Produit labellisé</b>	<b>Repas à thème</b>	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



**Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire**





*Les*  
**Rencontres**  
*du*  
**Gout**

Ville de Bourgueil  
Menus du restaurant scolaire

Semaine 42	Lundi	Mardi	menu inversé	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	13-oct.	14-oct.		15-oct.	16-oct.	17-oct.
Menus du 13 au 17 octobre 2025	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette	File flottante et son crémeux à la carotte	Tarte au fromage du chef	Chou à la crème salé au jambon	Butternut râpée au fromage blanc	
	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Sauté de boeuf aux olives	Brandade de colin MSC	
	Riz IGP pilaf	Potimarron rôti	Clafoutis aux brocolis	Carottes braisées	Salade verte locale	
	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio local	Gouda	Yaourt local sucré	Camembert Bio	
	Taboulé sucré pomme, poire et amandes torréfiées	Banane Bio	Pomme Bio	Petit fantôme craquant (meringue)	Compote de poire HVE	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire

