
























## Ville de Bourgueil

### Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		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
Semaine 37		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		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 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





## Ville de Bourgueil

### Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 38		Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas violet
Menus du 15 au 19 septembre 2025		15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.
		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
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 22 au 26 septembre 2025		22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
		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	Ile flottante	Pêche rotie au miel	Pêche rotie au miel	Salade de fruits du chef

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





## Ville de Bourgueil

### Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 40		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025		29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
		Melon	Taboulé (semoule HVE)	Salade de riz Bio à la Mimolette	Effiloché d'endives vinaigrette	Radis roses et beurre
		Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet	Quiche potimarron et fromage	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Fricassée de poisson MSC gratinée
		Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes	Salade verte locale	(pâtes Bio)	Chou-fleur Bio rôti
		ST Nectaire AOP	Mimolette	Chanteneige	Verre de lait local	Fromage de chèvre Bio
		Pomme Bio cuite caramélisée	Raisin blanc	Poire HVE	Bâtonnet de glace	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - le grand repas	Vendredi
Menus du 6 au 10 octobre 2025		6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
		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	Sauté de boeuf à la provençale	Bruschetta tomates et Mozzarella	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrette, roquette et jus de rôti au vinaigre de Xérès	Poisson MSC meunière
		Frites	Poêlée de courgettes et aubergines	Salade verte locale	Fricassée de champignons, échalotes et citron confit	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
		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





## Ville de Bourgueil

### Menus du restaurant scolaire

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

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

