



Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| Semaine 19 | 6-mai | 7-mai | 8-mai | 9-mai | 10-mai |
| Menus du 6 au 10 mai 2024 | Carottes râpées locales vinaigrette | Friand au fromage | Victoire 1945 | Ascension | Fermé |
| | Bolognaise Bio | Omelette Bio roulée nature | | | |
| | Spaghettis Bio | Haricots verts Bio à l'ail | | | |
| | Emmental Bio | Samos | | | |
| | Entremets vanille | Pomme HVE | | | |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Semaine 20 | 13-mai | 14-mai | 15-mai | 16-mai | 17-mai |
| Menus du 13 au 17 mai 2024 | Macédoine vinaigrette | Salade verte locale au maïs | Terrine de légumes du chef | Tomates vinaigrette | Taboulé |
| | Cuisse de poulet label rôtie | Chipolatas aux herbes | Steak haché grillé | Risotto | Filet de colin MSC sauce crème |
| | Brocolis Bio poêlés / blé Bio | Pommes sautées | Boulgour Bio | au parmesan AOP et champignons | Epinards Bio |
| | Vache qui rit Bio | Gouda Bio | Camembert Bio | Verre de lait local | Bûche mi-chèvre |
| | Fromage blanc local à la confiture | Coupe de fraises | Liégeois au chocolat | Clafoutis aux abricots du chef au lait local | 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
















Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

| | Lundi | Mardi - journée des abeilles  | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semaine 21 | 20-mai | 21-mai | 22-mai | 23-mai | 24-mai |
| Menus du 20 au 24 mai 2024 | lundi de Pentecôte | Carottes râpées Bio vinaigrette au miel  | Radis rose et beurre | Oeuf dur Bio mayonnaise  | Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette |
| | | Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel  | Hot dog | Sauté de boeuf local aux olives  | Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio)  |
| | | Riz créole Bio  | Potatoes | Gratin de courgettes | Coquillettes Bio  |
| | | Crème anglaise | Assortiment de fromages | Edam Bio  | Yaourt aromatisé |
| | | Cake du chef au miel aux oeufs Bio  | Banane Bio  | Crumble aux pommes HVE et rhubarbe  | Fruit de saison |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Semaine 22 | 27-mai | 28-mai | 29-mai | 30-mai | 31-mai |
| Menus du 27 au 31 mai 2024 | Betteraves Bio vinaigrette  | Tomates vinaigrette à la ciboulette | Salade verte locale  | Concombre local vinaigrette  | Rosette et cornichons |
| | Pilon de poulet à la texane | Parmentier végétal aux pois Bio  | Cordon bleu | Rôti de porc au jus | Filet de hoki MSC sauce provençale  |
| | Riz Bio  | - | Tortis Bio  | Petits pois Bio à l'oignon  | Ratatouille |
| | Cantal AOP  | Fromage local  | Bûche mi-chèvre | Verre de lait Bio  | Tomme blanche |
| Salade de fruits Bio  | Pot glacé vanille fraise | Pomme Bio cuite au four  | Cookie pépites du chef aux oeufs Bio  | Fraises à croquer locales  | |



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





Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Semaine 23 | 3-juin | 4-juin | 5-juin | 6-juin | 7-juin | |
| Menus du 3 au 7 juin 2024 | Melon | Salade de pommes de terre locales à l'ancienne | Salade de blé Bio au maïs | Tomates vinaigrette | Wrap au jambon et crudités | |
| | Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux coquillettes Bio et courgettes Bio) | Sauté de boeuf aux poivrons Haricots vert Bio à l'ail | Quiche au poulet Salade verte locale | Oeuf dur Bio à la béchamel gratinée | Couscous de la mer Légumes couscous / semoule Bio | |
| | Yaourt nature sucré Bio | Mimolette Bio | Assortiment de fromages | Cantal AOP | Bûche de chèvre locale | |
| | Bâtonnet de glace vanille | Smoothie de fraises locales au fromage blanc local | Fruit de saison | Gâteau au yaourt du chef | Abricots | |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi - repas bas carbone | Vendredi | |
| Semaine 24 | 10-juin | 11-juin | 12-juin | 13-juin | 14-juin | |
| Menus du 10 au 14 juin 2024 | Salade de perles au surimi MSC | Pastèque | Saucisson à l'ail et cornichon | Radis croque au sel | Toast au chèvre et salade verte locale | |
| | Boulettes au veau en colombo Carottes Bio façon Vichy | Escalope de dinde et ketchup Pommes rissolées | Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc | Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné | Calamars à la romaine sauce tartare Purée provençale à la courgette | |
| | Emmental Bio | Brie | Chanteneige | sauce blanche / Salade verte Bio | Fromage de chèvre local | Fromage blanc Bio |
| | Fruit de saison Bio | Pot de glace vanille / chocolat | Rondelles de banane Bio au chocolat | Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio) | Salade de fraises et nectarine | |



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





Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi - repas fan de tennis | Vendredi |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Semaine 25 | 17-juin | 18-juin | 19-juin | 20-juin | 21-juin |
| Menus du 17 au 21 juin 2024 | Pizza au fromage | Melon local | Salade mexicaine de haricots rouges | Concombre Bio vinaigrette | Salade de riz Bio, maïs, ciboulette |
| | Haut de cuisse de poulet Bio au jus | Nuggets de blé sauce barbecue du chef | Rôti de porc au jus et thym | Lasagnes bolognaise du chef Bio | Filet de colin MSC sauce aneth |
| | Petits pois Bio aux oignons | Pommes de terre vapeur Bio | Boulgour Bio | Salade verte Bio | Gratin de courgettes Bio |
| | Vache qui rit | Bûche mi-chèvre | Assortiment de fromages | Verre de lait local | Camembert Bio |
| | Pêche | Yaourt vanille Bio | Fruit de saison Bio | Balle de tennis sablée aux oeufs Bio | Smoothie banane Bio et fruits rouges |
| Semaine 26 | 24-juin | 25-juin | 26-juin | 27-juin | 28-juin |
| Menus du 24 au 28 juin 2024 | Pastèque | Salade piémontaise | Pâté de campagne et cornichons | Betteraves Bio sauce bulgare | Melon jaune |
| | Quiche au fromage aux oeufs Bio | Rôti de boeuf VBF froid et ketchup | Boulettes à l'agneau sauce napolitaine | Jambon blanc | Risotto Bio de poisson MSC et crevettes |
| | Tortis Bio | Haricots verts Bio à l'ail | Blé Bio aux petits légumes | Ecrasé de pommes de terre locales | Ratatouille du chef |
| | Tomme noire | Emmental Bio | Bûche mi-chèvre | Petit suisse sucré | Fromage local |
| Liégeois chocolat | Salade de melon | Fruit de saison | Roulé confiture à la fraise du chef | Cône vanille fraise | |



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



















Municipalité de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

| Semaine 27 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi - repas de l'été | Vendredi |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 1-juil. | 2-juil. | 3-juil. | 4-juil. | 5-juil. |
| Menus du 1er au 5 juillet 2024 | Oeuf dur Bio mayonnaise  | Concombre Bio Bulgare  | Tomates vinaigrette | Radis locaux et beurre   | Melon |
| | Chipolatas label sauce barbecue  | Pizza aux 3 fromages | Nuggets de volaille | Poisson pané sauce tartare | Cheese burger |
| | Brocolis Bio aux oignons  | Salade verte Bio  | Coquillettes Bio  | Haricots verts Bio à l'ail  | Frites |
| | Mimolette | Gouda Bio  | Camembert Bio  | Yaourt nature Bio  | Vache qui rit Bio  |
| | Pastèque | Bâtonnet de glace | Fromage blanc local à la confiture  | Rose des sables | Glace |



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

