



# Municipalité de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi – c'est la rentrée !	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Semaine 36	Menus du 2 au 6 septembre 2024	Concombre Bio vinaigrette	Melon	Betteraves Bio vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons
		Steak haché Bio au ketchup	Omelette nature	Cordon bleu sauce napolitaine	Sauté de porc label aux carottes et thym	Poisson frais du marché sauce citron
		Pommes rissolées	Petits pois Bio aux oignons	Semoule Bio	Coquillettes Bio	Courgettes braisées Bio
		Brie	Yaourt nature Bio	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Tomme noire
		Pot de glace vanille fraise	Moelleux chocolat	Salade de fruits	Compote de pommes Bio	Abricots
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	Menus du 9 au 13 septembre 2024	Pastèque	Mousse de foie et cornichons	Radis et beurre	Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé Bio
		Sauté de poulet label aux olives	Colombo de poisson label MSC	Chipolatas Bio aux herbes	Bruschetta tomate, Mozzarella et moutarde	Rôti de porc local au thym
		Duo de brocolis et pommes de terre Bio	Riz Bio pilaf	Frites	Salade verte Bio	Poêlée de courgettes Bio et aubergines
		Gouda	Bûche mi-chèvre	Camembert Bio	Vache qui rit Bio	Petit suisse
		Fromage blanc local à la confiture	Nectarine Bio	Milkshake aux fruits au lait local	Mousse au chocolat du chef	Prunes

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 38		Lundi	Mardi - repas Océanie	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Menus du 16 au 20 septembre 2024		16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
		Salade composée de concombre Bio, maïs Bio vinaigrette	Salade composée (carottes, chou, céleri et riz) ou salade verte	Melon	Salade de tomates Bio vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
		Gratin malouin (haricots blancs, pommes de terre, chou-fleur, chapelure, Emmental)	Poulet fafa à la coco Duo courgettes et poivrons grillés	Lamelles d'encornets ail et persil Riz Bio	Sauté de boeuf Bio aux olives Haricots verts Bio	Carbonara de saumon Coquillettes Bio
		Mimolette	Assortiment de fromages	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc Bio	Verre de lait local
		Flan nappé caramel	Lamingtons	Compote	Gâteau au chocolat Bio	Raisin
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 23 au 27 septembre 2024		23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.
		Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Melon	Concombre Bio vinaigrette	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Crêpe au fromage
		Tajine aux boulettes à l'agneau aux épices Semoule Bio	Filet de merlu MSC sauce estragon Brocolis Bio	Hachis parmentier Bio du chef Salade verte Bio	Jambon blanc label Frites	Chili sin de patates douces, haricots rouges et poivrons -
		Mimolette	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Carré frais	Yaourt sucré Bio
		Banane Bio	Quatre quart du chef	Crème aux oeufs du chef au lait local	Bâtonnet de glace vanille	Prunes



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'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Le Grand Repas	Vendredi
Semaine 40	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.	4-oct.
Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024	Salade de pommes de terre locales et cornichons	Salade Coleslaw Bio	Salade de blé au maïs	Soupe de tomates et croûtes de pain à l'ail	Rillettes de poisson MSC
	Beignets de poisson sauce tartare	Galette à l'avoine et curry du chef	Quiche du chef	Poitrine de porc aux épices, jus de viande à la sauge	Sauté de boeuf local aux champignons
	Haricots verts Bio	Purée de potimarron local	Salade verte Bio	Petit épeautre façon risotto aux champignons et carottes rôties, beurre de sauge	Coquillettes Bio
	Cantal AOP	Camembert Bio	Tomme blanche	Sainte Maure (ou Selles-sur-Cher)	Gouda Bio
	Raisin	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Panna cotta au coulis	Compote pomme-prune
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 41	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.	11-oct.
Menus du 7 au 11 octobre 2024	Salade de perles au surimi	Butternut locale râpée au fromage blanc	Saucisson à l'ail et cornichons	Potage de légumes Bio	Toast au fromage local et salade
	Couscous au poulet label	Pain de viande rôti	Filet de colin MSC pané sauce tomate	Crumble au chèvre, courge et carottes	Filet de poisson du marché
	Légumes / semoule Bio	Frites	Petits pois	Salade verte locale	Gratin de chou-fleur Bio et pommes de terre
	Coulommiers	Saint Paulin	Assortiment de fromages	Verre de lait Bio et local	Petit suisse sucré
	Banane Bio	Entremets chocolat au lait Bio	Fruit de saison	Poire HVE cuite pochée à la cannelle	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



Street food, street good

Semaine 42					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
Menus du 14 au 18 octobre 2024	Salade composée de crudités Bio	Betteraves Bio mimosa	Salade mexicaine	Radis rose et beurre	Samoussas et sauce blanche
	Mac and cheese Bio	Croque polenta chèvre et épinards	Pita falafels du chef et sa sauce blanche	Burisotto	Poisson frais du marché
	à la courge butternut	Salade verte	Salade verte	de potiron et lardons	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre	Fromage local	Assortiment de fromages	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio
	Fruit de saison	Cookie à la carotte et chocolat	Kiwi Bio	Raisin	Crêpe wrap façon Tatin

Menus d'automne



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 centre de loisirs

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43	21-oct.	22-oct.	23-oct.	24-oct.	25-oct.
Menus du 21 au 25 octobre 2024	Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé Bio	Oeuf mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons	Chiffonnade de batavia au maïs vinaigrette
	Parmentier aux lentilles corail	Merguez au jus à l'orientale Haricots verts Bio à l'ail	Pizza reine Salade verte Bio	Sauté de poulet BIO à l'olive Carottes Bio braisées	Calamars à la romaine Riz créole Bio
	Emmental Bio	Tomme noire Pomme Bio	Yaourt sucré Bio	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre Compote
	Liégeois vanille		Fruit de saison	Roulé de confiture à l'abricot du chef	
Semaine 44	28-oct.	29-oct.	30-oct.	31-oct.	1-nov.
Menus du 28 octobre au 1 novembre 2024	Betteraves vinaigrette Bio	Baguette du chef au fromage	Chou chinois sauce soja	Carottes râpées Bio à l'orange	
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Chakchouka aux oeufs Bio	Nuggets de volaille	Des p'tites bêtes dans l'assiette (coquillettes façon risotto au chorizo)	
	Semoule Bio	Haricots beurre persillés	Tortis Bio	La cervelle de Frankenstein (chou-fleur rôti entier glacé au ketchup et paprika fumé)	Férié
	Camembert Bio	Fromage	Yaourt sucré Bio	Mimolette	
	Fruit de saison Bio	Compote pomme-cassis	Fruit de saison Bio	Crème aux oeufs à la citrouille	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

