



# Ville de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

### Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
Semaine 45	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Menus du 3 au 7 novembre 2025	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes Bio au pesto
	Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc local à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC et quartier de citron
	Macaronis Bio	Salade verte Bio	Petits pois et carottes	Gratin de potiron et pommes de terre (sait Bio)	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
	Pomme Bio	Yaourt aromatisé local	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau à la carotte et cannelle	Poire
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone	
Semaine 46	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Menus du 10 au 14 novembre 2025	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï		Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de potiron Bio
	Saucisse de Francfort		Emincé pois et blé, sauce tomate au basilic	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de dinde au jus
	Pommes de terre rissolées		Purée de légumes	Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda Bio		Camembert	Saint Paulin	Verre de lait Bio
	Fromage blanc Bio au miel		Compote du chef Bio	Orange	Gaufre

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Coeur

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# Ville de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

### Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
<b>Menus du 17 au 21 novembre 2025</b>					
	Demi-pomelo	Rosette et cornichons	Salade d'endives vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes
	Carbonara au saumon	Pot au feu	Aiguillettes de poulet façon rougail	<b>Sauté de porc local au thym</b>	Chili sin carne aux pois Bio
	<b>Coquillettes Bio</b>	Légumes du pot	<b>Semoule Bio</b>	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole
	<b>Emmental râpé Bio</b>	<b>Vache-qui-rit Bio</b>	Bûche mi-chèvre	<b>Verre de lait Bio</b>	Camembert Bio
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	<b>Cookies du chef aux oeufs Bio</b>	Poire
Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
<b>Menus du 24 au 28 novembre 2025</b>					
	Toast au chèvre	<b>Carottes râpées locales vinaigrette</b>	Salade composée de crudités	<b>Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons</b>	Salade de riz Bio
	Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier de lentilles à la tomate	Fajitas au boeuf	Jambon blanc	<b>Poisson du jour MSC sauce beurre blanc</b>
	<b>Riz Bio pilaf</b>	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>	Frites fraîches	Purée de potimarron
	<b>Yaourt Bio</b>	Emmental	<b>Verre de lait Bio</b>	Mimolette	<b>Cantal AOP</b>
	<b>Pomme Bio</b>	Crème aux oeufs du chef	Pudding	Compote de pommes du chef à la vanille	Salade de fruits du chef
	<b>Produit Biologique</b>	<b>Ancrage territorial</b>	<b>Produit labellisé</b>	<b>Repas à thème</b>	<b>MSC = label de pêche responsable</b>

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Coeur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



**Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire**





## Ville de Bourgueil

### Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
Menus du 1 au 5 décembre 2025	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio	Salade de pommes Bio de terre vinaigrette	Carottes râpées locales vinaigrette	Houmous de haricots rouges et son toast
	Tartiflette (aux pommes de terre Bio)	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
	Camembert Bio	Petits pois au jus	Carottes aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés
	Fruit de saison Bio	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
Semaine 50	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison Bio	Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
	Potage de potimarron	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de perles au surimi MSC vinaigrette	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur Bio mayonnaise
	Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex mex	Croque chèvre Emmental	Galette d'avoine du chef	Poisson du jour
	Lentilles Bio	Frites fraîches	Salade verte	Chou-fleur Bio béchamel	Semoule Bio
	Brie	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Poire HVE	Roulé à la confiture de fraise du chef	Fruit de saison	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef
	Produit Biologique	AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Coeur	CE2 = Certification Environnementale niveau 2	IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = label de pêche responsable

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





## Ville de Bourgueil

### Menus du restaurant scolaire

Semaine 51	Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi - repas de Noël 18-déc.	Vendredi 19-déc.
	Wrap fromage frais, salade, carotte	Salade d'agrumes	Salade mexicaine	<b>Mousse de foie et toast</b> 	 Menus de vacances
	Mac and cheese raclette  <b>aux pâtes Bio</b> 	Sauté de boeuf à la moutarde  <b>Purée de céleri et pommes de terre</b>	Riz au chorizo doux au fromage, façon risotto  Carottes braisées	<b>Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef</b>  <b>Pommes noisettes</b>	
	Yaourt nature sucré  <b>Fruit de saison Bio</b> 	<b>Fromage Bio</b> 	<b>Gouda Bio</b> 	<b>Fromage local</b> 	
		Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	<b>La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine</b>	

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir  
en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Coeur

CE2 = Certification  
Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable

