



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 (ndt 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
Semaine 46		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
		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

Anchorage territorial

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

Produit labellisé

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Repas à thème

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

Semaine 47		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025		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	Sauté de porc local au thym	Chili sin carne aux pois Bio
		Coquillettes Bio	Légumes du pot	Semoule Bio	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole
		Emmental râpé Bio	Vache-qui-rit Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio	Camembert Bio
		Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookies du chef aux oeufs Bio	Poire
Semaine 48		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025		Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette	Salade composée de crudités	Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons	Salade de riz Bio
		Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier de lentilles à la tomate	Fajitas au boeuf	Jambon blanc	Poisson du jour MSC sauce beurre blanc
		Riz Bio pilaf	Salade verte Bio	Salade verte Bio	Frites fraîches	Purée de potimarron
		Yaourt Bio	Emmental	Verre de lait Bio	Mimolette	Cantal AOP
		Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef	Pudding	Compote de pommes du chef à la vanille	Salade de fruits du chef

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 Cœur

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

Semaine 49		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
		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	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
		(aux pommes de terre Bio)	Petits pois au jus	Carottes aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés
		Camembert Bio	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
		Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison Bio	Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
Semaine 50		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
Menus du 8 au 12 décembre 2025		Potage de potimarron	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de perles au surimi MSC	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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire






Ville de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 51	Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi - repas de Noël 18-déc.	Vendredi 19-déc.
Menus du 15 au 19 décembre 2025	Wrap fromage frais, salade, carotte	Salade d'agrumes	Salade mexicaine	Mousse de foie et toast	 Menus de vacances
	Mac and cheese raclette aux pâtes Bio	Sauté de boeuf à la moutarde Purée de céleri et pommes de terre	Riz au chorizo doux au fromage, façon risotto Carottes braisées	Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio	Gouda Bio	Fromage local	
	Fruit de saison Bio	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine	

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 Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

