



Ville de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi - Epiphanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02		5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.
Menus du 5 au 9 janvier 2026		Friand au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade d'endives aux noix vinaigrette	Coleslaw d'hiver Bio	Velouté de potimaron
		Steak haché sauce barbecue	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de dinde sauce tomate basilic	Hachis végétal	Filet de merlu MSC sauce citron
		Haricots verts Bio	Gratin de Chou-fleur	Semoule Bio	(haché de pois Bio)	Riz pilaf Bio
		Mimolette	Emmental Bio	Bûche mi-chèvre	Brie	Yaourt nature Bio
		Pomme Bio	Galette des rois	Salade de fruits du chef	Compote de pommes Bio	Clémentines
		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 03		12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026		Emincé de chou chinois vinaigrette thaï	Salade de riz au thon (riz Bio)	Salade verte au fromage	Velouté de légumes verts	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
		Sauté de poulet label BBC sauce forestière	Omelette au jambon (oeufs Bio)	Bolognaise (boeuf Bio)	Curry de lentilles corail	Marmite de colin MSC aux petits légumes
		Potatoes au paprika	Petits pois Bio au jus	Tortis Bio	Riz Bio	Carottes locales glacées
		Cantal AOP	Vache qui rit Bio	Emmental râpé	Verre de lait local	Saint Paulin
		Suisse aromatisé	Poire Bio	Compote de fruits	Grimolle aux pommes	Banane Bio

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'hiver

Semaine 04		Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus du 19 au 23 janvier 2026		Céleri Bio rémoulade	Bouillon aux vermicelles	Chou rouge râpé	Carottes locales vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
		Boulettes végétales Bio en couscous	Tartiflette	Aiguillettes de poulet tex mex	Poisson pané MSC	Sauté de boeuf à l'indienne
		(Semoule Bio)	Salade verte	Potatoes	Epinards label CE2 à la béchamel	Purée de légumes
		Emmental Bio	assortiment de fromage	Fromage	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc local sucré
		Clémentines Bio	Tarte au fromage blanc	Crème dessert chocolat	Chou garni à la crème	Banane Bio
Semaine 05		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
		26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Menus du 26 au 30 janvier 2026		Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées locales vinaigrette	Chou blanc, pommes, sauce fromage blanc au curry	Velouté de butternut	Betteraves Bio vinaigrette
		Brandade de poisson MSC du chef	Boulettes au boeuf sauce orientale	Chipolatas	Sauté de poulet label BBC aux olives	Pasta party (pâtes Bio)
		Salade verte	Riz Bio aux petits légumes	Semoule Bio	Haricots beurre label CE2	sauce au fromage Bio
		Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Camembert Bio	Verre de lait Bio	Emmental
		Fruit de saison	Ile flottante	Pomme au four	Brownie	Fruit de saison Bio

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 06		Lundi - repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas crêpes	Vendredi
		2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Menus du 2 au 6 février 2026		Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes de saison	Salade composée	Carottes râpées Bio	Oeuf dur label MEA mayonnaise
		Nuggets végé et ketchup	Haché au veau sauce crème moutardée	Quiche du chef	Fricassée de poisson MSC gratiné	Rôti de porc aux champignons
		Petits pois	Riz Bio	Salade verte	Brocolis Bio à l'ail	Purée de patate douce
		Chanteneige	Fromage local	Verre de lait Bio	Mimolette	Assortiment de fromages
		Compote pomme-banane Bio du chef	Pomme HVE	Gâteau au yaourt du chef	Crêpe au sucre du chef	Orange Bio
Semaine 07		9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Menus du 9 au 13 février 2026		Crème Dubarry Bio	Salade verte, maïs, haricots rouges	Betteraves Bio vinaigrette	Salade de riz au maïs	Salade Coleslaw Bio
		Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé	Pizza	Flan aux oeufs label MEA	Boulettes au boeuf Bio
		Pommes de terre sautées	Purée de légumes	Salade verte	Haricots verts label CE2 sautés	Coquillettes Bio
		Camembert Bio	Fromage Bio	Assortiment de fromages	Edam Bio	Vache qui rit Bio
		Clémentines	Fondant citron pois chiches	Fruit de saison	Millefeuille de génoise à la confiture de fraise	Fromage blanc Bio à la confiture

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 centre de loisirs

Menus d'hiver

Semaine 08	Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	16-févr.	17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.
Menus du 16 au 20 février 2026	Salade verte vinaigrette	Rillettes et cornichons	Salade de pâtes Bio	Potage de légumes Bio	Oeuf mimosa
	Boulettes de blé façon thaï	Steak haché Bio sauce tomate	Chipolatas grillées	Haut de cuisse de poulet rôtie	Filet de hoki MSC sauce Nantua
	Brocolis Bio	Haricots verts aux échalotes	Mitonné de légumes	Potatoes au paprika	Brocolis Bio
	Camembert	Gouda Bio	Suisse sucré	Assortiment de fromages	Samos
Menus du 23 au 27 février 2026	Panna cotta au coulis	Bûgnes maison	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Fruit de saison
	Lundi	Mardi - repas nuage	Mercredi	Jeud	Vendredi
	23-févr.	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.
	Friand au fromage	Chantilly fromagère	Taboulé d'hiver	Potage de légumes	Salade Coleslaw Bio
	Quenelles de poisson gratinées	Tortilla pommes de terre, oignons	Haché au veau sauce champignons	Sauté de poulet aux olives	Burger
	Carottes braisées locales	Salade verte	Pâtes Bio	Printanière de légumes	Pommes duchesse
	Yaourt sucré	Chanteneige Bio	Emmental Bio râpé	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre
	Fruit de saison Bio	Nuage flottant (île flottante)	Fruit de saison Bio	Gâteau au yaourt du chef	Compote de pommes 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

