



# Ville de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

	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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable





# Ville de Bourgueil

## Menus du restaurant scolaire

### Menus d'hiver

	Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	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
	(Sémoule 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
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 05	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	Sémoule 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	Île flottante	Pomme au four	Brownie	Fruit de saison Bio

Produit Biologique

Ancre territorial

Produit labellisé

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable

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



**Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire**





## Ville de Bourgueil

### Menus du restaurant scolaire

#### Menus d'hiver

Lundi - repas bas carbone		Mardi	Mercredi	Jeudi - repas crêpes	Vendredi
Semaine 06	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
	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
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi - journée des légumineuses</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi tout Bio</b>
Semaine 07	9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
	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
	<b>Produit Biologique</b>	<b>Ancre territorial</b>	<b>Produit labellisé</b>	<b>Repas à thème</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 centre de loisirs

#### Menus d'hiver

	Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 08	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
	Panna cotta au coulis	Bûgnes maison	Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Fruit de saison
	Lundi	Mardi - repas nuage	Mercredi	Jeud	Vendredi
Semaine 09	23-févr.	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.
Menus du 23 au 27 février 2026	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 

Des modifications peuvent intervenir  
en cas de livraisons non respectées.

Ancrage territorial 

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

Produit labellisé 

CE2 = Certification  
Environnementale niveau 2

Repas à thème

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable

