

Menus du Restaurant Scolaire

OCTOBRE 2026

Menu réalisé par
Frédéric Bouillis
Chef de Cuisine
Chanceaux sur
Choisille

Semaine du 28 au 02

L		*Quinoa Bio et concombre local (HVE) en salade	
U		Ravioles au fromage	
N		Salade verte local	
		Yaourt nature Bio	
		Compote de pomme bio	
M		*Salade de Blé Bio, avocats, petit-pois Bio	
A		Chunks de poulet (VVF)	
R		*Epinard Bio à la Béchamel	
		Petit suisse nature	
		Tartes aux pommes Bio	
M		*Salade de Tomates Bio (Fr) vinaigrette	
E		*Dos de Merlu (MSC) Sauce Choron	
R		*Purée de carottes et panais Bio	
		Leerdamer	
		*Riz au lait vanillé	
J		*Salade verte local et croutons	
E		Steak haché (VBF) ketchup	
U		Frites CE2 (Fr)	
		Fromage Blanc nature Bio	
		*Assiette de fruits de saison	
V		*Concombre local (HVE) vinaigrette	
E		*Jambon de Porc (VPF) Braisé au four	
N		*Lentilles Bio (Fr)	
		Comté AOP	
		*Assiette de fruits coupés de saison	

Semaine du Goût du 12 au 16

L		AUVERGNE	
U		*Salade de Lentilles Vertes Bio (Fr), persil, échalote	
N		* Porc (VPF) Fermier, L.R., à la Fourme d'Ambert, pomme de terre Bio sautées	
		Cantal AOP	
		*Assiette de fruits coupés de saison	
M		* Pépinette, avocat et tomate (Fr) HVE	
A		Croq Fromage	
R		* Salade verte local (HVE)	
		Yaourt aromatisé Bio	
		*Compote de Pomme Mangue	
M		Touraine	
E		* Rillons de Touraine, salade verte, crouton	
R		*Volaille label rouge, fermier, local, garniture Tourangelle, * Purée de Carottes	
		Plateau de Fromages ou St Maure de T. au choix	
		* Nougat de Tours	
J		BRETAGNE NORMANDIE	
E		Andouille de Vire et son cornichon	
U		*Cabillaud (MSC) à la Bretonne, *Céréales Bio	
		Camembert ou plateau de fromage au choix	
		*Far Breton à la pomme Bio	
V		ALSACE LORRAINE	
E		*Betteraves Bio local en Meurottes (Salade, estragon)	
N		*Mijoté de Veau (VBF) sauce Pain d'épices, *Spaetzles (pâtes)	
		Chaurce ou plateau de Fromage au choix	
		*Mousse au chocolat	

Semaine du 26 au 30

L		*Potage de légumes locaux Bio	
U		*Cuisses de Poulet (VVF) au four	
N		*Poêlée de légumes	
		Tartare nature	
		Eclair au choix	
M		*Carotte et betterave Bio, locaux, vinaigrette	
A		Chipolatas aux herbes de Montlouis sur Loire (37)	
R		*Coquillettes	
		Yaourt Bio framboise	
		Compote pomme banane Bio	
M		*Cèleri HVE rémoulade	
E		* Merlu (MSC) sauce Oseille	
R		* Riz de Camargue (IGP, Bio)	
		Kiri	
		* Assiette de fruits coupés de saison	

Semaine du 05 au 09

L		*Salade verte local, blanc de poulet (VVF), tomate (HVE)	
U		*Colombo de porc (VPF) Fermier, L Rouge, IGP, Local	
N		*Trio de Céréales Bio	
		Fromage frais vanille	
		*Salade de fruits	
M		*Taboulé d'Automne : semoule Bio, P. pois Bio, carottes Bio	
A		*Colin (MSC) Sauce Curry	
R		*Purée de butternut (HVE)	
		Petit suisse nature Bio	
		Paris Brest	
M		*Concombre local (HVE) à la crème	
E		*Goulash (VBF)	
R		*Riz pilaf	
		Mimolette Bio	
		Ile flottante	
J		*Perles, dés de Fêta, tomates local (HVE), basilic	
E		Cordon végétarien	
U		Salade verte local	
		Yaourt aromatisé bio	
		*Assiette de fruits coupés de saison	
V		Terrine de campagne et son cornichon	
E		*Sauté de volaille (VVF) Label Rouge, Fermier, local provençale	
N		*Pâte Torti	
		St Nectaire AOP	
		*Assiette de fruits coupés de saison	

Semaine du 19 au 23

L		Potage de légumes locaux Bio	
U		*volaille (VVF) Fermier, IGP, Label Rouge, Local au curry	
N		*Semoule Bio	
		Petit suisse nature	
		Tarte aux Pommes	
M		*Quinoa et carottes Bio (Fr), ciboulette	
A		Omelette Bio (Fr) nature	
R		*Haricot vert Bio vapeur persillade	
		Yaourt à boire à Bio	
		*Assiette de fruits coupés de saison	
M		*Carotte (HVE) local Bio râpée vinaigrette	
E		* Mijoté de Porc (VPF) Fermier, Label Rouge, IGP, Local)	
R		*Penne (HVE)	
		Fromage blanc vanille	
		*Assiette de fruits coupés de saison	
J		*Salade de pomme de terre Bio (Fr), cornichons, oignons rouges	
E		Poisson meunière (MSC)	
U		*Brocolis Bio vapeur persillés	
		Emmental Bio	
		Crème dessert Bio au choix	
V		Salade verte local, crouton, fromage	
E		Steak haché (VBF) ketchup	
N		Frites CE2	
		Yaourt nature bio	
		*Assiette de fruits coupés de saison	

JEU

VEN

		*Velouté de patate douce Bio (Fr)	
		Bouchées de Blé, tomates, basilic	
		Salade verte local	
		Plateau de Fromages	
		Ile Flottante	
		*Velouté de Sorcière Butternut	
		Doigts coupés (saucisses) Sauce Vampire	
		Pommes de terre Bio sautées	
		Yaourt Bio aromatisé	
		*Phalanges de Sorcières et sa purée sanguine	