



Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 36	Menus du 1 au 5 septembre 2025	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	
		Betteraves vinaigrette	Salade de haricots verts		Tomates Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons	
		Poulet rôti aux herbes	Bolognaise		Tortilla pommes de terre aux herbes	Filet de merlu MSC sauce citron	
		Frites	Tortis HVE		Courgettes braisées	Tomates provençales	
		Kiri	Carré Ligueil		Vache qui rit	Yaourt nature	
	Glace	Clafoutis aux abricots du chef		Fromage blanc Bio sucré	Salade de fruits frais		
	Semaine 37	Menus du 8 au 12 septembre 2025	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.
			Salade de tomates vinaigrette	Concombre à la crème		Taboulé (semoule Bio)	Carottes Bio râpées vinaigrette
			Pasta party sauce aux petits pois et fromage	Rôti de porc au jus		Sauté de dinde	Colombo de poisson MSC
			Coquillettes HVE	Poêlée de courgettes		Haricots verts persillés	Riz pilaf
Gouda			Fromage blanc nature		Vache qui rit	Carré Ligueil	
Liégeois au chocolat	Quatre quart du chef		Raisin blanc	Compote de pommes Bio et abricots			

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi - repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas violet
Semaine 38	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.
Menus du 15 au 19 septembre 2025	Pastèque	Salade de cervelas vinaigrette		Salade de lentilles	Salade de chou rouge aux lardons
	Tajine aux boulettes à l'agneau	Poulet Bio rôti mariné		Flan de courgettes (oeufs Bio)	Hachis parmentier avec sa purée violette
	Frites	Petits pois et carottes bio		Semoule HVE	-
	Yaourt local nature sucré	Gouda		Emmental Bio	Brie
	Coupe de banane Bio chocolat	Fruit de saison		Compote pomme Bio banane Bio	Tarte aux myrtilles
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
Menus du 22 au 26 septembre 2025	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon		Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
	Omelette au chorizo	Couscous de pois chiches, abricots secs et amandes torrâfiées		Lasagnes à la bolognaise du chef (boeuf Bio)	Poisson MSC pané
	Petits pois au jus	Semoule Bio		Salade verte	Haricots beurre persillés
	Saint Paulin	Bûche de chèvre		Emmental Bio	Yaourt sucré
	Abricots	Ile flottante		Pomme au four à la cannelle	Salade de fruits du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 40	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025	Carottes râpées bio	Taboulé (semoule HVE)		Effiloché d'endives vinaigrette	Melon
	Fricassée de poisson MSC gratinée	Jambalaya de poulet		Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Sauté de porc au curry
	Chou-fleur Bio rôti	et ses légumes		(pâtes Bio)	Pommes de terre Bio vapeur
	Fromage de chèvre	Mimolette		Yaourt local	Saint Paulin
	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake	Raisin blanc		Bâtonnet de glace	Ananas rôti
Semaine 41	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
Menus du 6 au 10 octobre 2025	Carottes râpées Bio et chou blanc Bio aux raisins secs	Salade de pâtes Bio, tomates, olives, basilic		Oeuf dur sauce rouge	Saucisson sec et cornichons
	Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf à la provençale		Blanquette de veau	Poisson MSC meunière
	Frites	Poêlée de courgettes		Risotto d'épeautre	Gratin de chou-fleur au Cheddar
	Brie	Emmental Bio		Fromage de chèvre frais	Assortiment de fromages
	Crumble à la poire	Crème aux oeufs		Tarte Tatin	Salade de fruits du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Sury aux bois Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 42	Lundi	Mardi	menu inversé		
	13-oct.	14-oct.	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 13 au 17 octobre 2025	Salade verte aux croûtons et fromage vinaigrette	Ile flottante et son crémeux à la carotte		Chou à la crème salé au jambon	Butternut râpée au fromage blanc
	Chili sin carne à l'égréné de pois Bio	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette		Sauté de boeuf aux olives	Brandade de colin MSC
	Riz IGP pilaf	Purée de potimarron et pommes de terre		Carottes braisées	Salade verte
	Bûche mi-chèvre	Mimolette		Yaourt local sucré	Assortiment de fromages
	Taboulé sucré pomme, poire et amandes torréfiées	Banane		Petit fantôme craquant (meringue)	Compote de poire HVE

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

