



Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi	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 vinaigrette	Salade de pâtes Bioau pesto		Crèmeux de patate douce au lait de coco	Carottes râpées Bio
		Bolognaise Bio	Filet de colin pané MSC		Emincé de volaille au paprika	Quiche aux fromages aux oeufs Bio
		Macaronis Bio	Brocolis à l'ail		Gratin de potiron et pommes de terre (pdt Bio)	Salade verte
		Emmental râpé Bio	Brie		Mimolette	Fromage blanc Bio
		Pomme Bio	Yaourt aromatisé		Cake à l'orange	Banane
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		Friand au fromage			Emincé de chou blanc à la pomme	Velouté de potiron
		Filet de colin MSC sauce citron			Saucisse de Francfort	Rôti de dinde au jus
		Epinards label CE2 béchamel			Pommes de terre rissolées	Haricots verts label CE2 ail et persil
		Gouda Bio			Saint Paulin	Mimolette
		Fruit de saison			Fromage blanc Bio confiture de raisin	Cake vanille du chef

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

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 Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47		17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025		Velouté de légumes	Rosette et cornichons		Salade de haricots verts	Potage de légumes
		Carbonara au saumon	Sauté de boeuf au curry		Sauté de porc au thym	Nuggets végétariens, sauce tomate
		Coquillettes HVE	Pomme de terre Bio vapeur		Brocolis Bio	Riz Bio
		Emmental râpé Bio	Gouda Bio		Verre de lait Bio	Camembert Bio
		Crème vanille	Poire		Cookies du chef aux oeufs Bio	Fruit de saison
Semaine 48		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025		Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette		Velouté de légumes et croûtons	Salade de riz IGP
		Sauté de dinde façon blanquette	Jambon blanc		Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
		Riz IGP pilaf	Frites		Salade verte	Purée de potimarron et pomme de terre
		Yaourt Bio	Assortiment de fromages		Mimolette	Roquefort
		Pomme Bio	Crème caramel du chef		Compote de pomme Bio du chef à la vanille	Salade de fruits

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 Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 49		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Menus du 1 au 5 décembre 2025		1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
	Salade verte au maïs	Carottes râpées Bio vinaigrette			Potage de carottes Bio	Salade de pommes de terre Bio, cervelas
	Tartiflette	Boeuf bourguignon			Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
	(aux pommes de terre Bio)	Petits pois, carottes au jus			Coquillettes HVE	Brocolis Bio gratinés
	Camembert Bio	Gouda			Yaourt nature	Saint Paulin
	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat			Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
Semaine 50		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 8 au 12 décembre 2025		8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
	Potage de potimarron	Salade verte aux dés de fromage			Potage de légumes verts	Oeuf dur Bio mayonnaise
	Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex mex			Galette d'avoine du chef	Colin en couscous
	Lentilles Bio	Frites			Gratin d'épinards Bio à la béchamel	Semoule HVE
	Brie	Emmental Bio			Saint Paulin	Roquefort
	Pomme Bio	Roulé à la confiture de fraise du chef			Liégeois vanille	Salade de fruits du chef

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 Sury aux bois

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	Bouillon de légumes aux vermicelles		Mousse de foie et toast	Menu  de vacances
	Mac and cheese raclette	Sauté de boeuf à la moutarde		Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef	
	aux pâtes HVE 	Purée de légumes		Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Assortiment de fromages		Roquefort	
	Fruit de saison Bio 	Panna cotta du chef caramel		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

