



Commune de Sury aux Bois

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		Coleslaw d'hiver	Velouté de patate douce et lait de coco
	Steak haché sauce ketchup	Sauté de porc à la moutarde		Hachis végétal	Filet de merlu MSC sauce citron
	Haricots verts Bio	Chou-fleur Bio		(haché de pois Bio)	Riz pilaf Bio
	Assortiment de fromages	Bûchette chèvre Bio		Camembert Bio	Yaourt nature Bio
	Pomme Bio	Galette des rois		Clémentines	Compote de pommes Bio
	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 de blé aux dés de jambon	Velouté de légumes
	Sauté de poulet label BBC sauce forestière	Omelette au jambon (oeufs Bio)		Marmite de colin MSC aux petits légumes	Curry de lentilles corail
	Potatoes au paprika	Petits pois Bio au jus		Carottes glacées	Riz Bio
	Bleu	Vache qui rit Bio		Carré Ligueil	Verre de lait local
	Yaourt aromatisé	Poire Bio		Banane	Grimolle aux pommes

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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



Ancre territorial
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable





Commune de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

	Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus d'hiver du 19 au 23 janvier 2026	Salade de chou blanc et pomme	Soupe aux vermicelles		Saucisson à l'ail et cornichons	Velouté de carottes Bio
	Boulettes végétales Bio en couscous (Semoule Bio)	Tartiflette Salade verte		Sauté de boeuf à l'indienne	Poisson pané MSC
	Camembert Bio	-		Pommes de terre Bio vapeur	Epinards label CE2 à la béchamel
	Clémentines Bio	Tarte à la myrtille		Fromage blanc Bio sucré	Bûche mi-chèvre
				Banane	Chou garni à la crème
Menus du 26 au 30 janvier 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
	26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
	Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette		Velouté de légumes	Salade de riz
	Brandade de poisson MSC du chef	Boulettes au boeuf sauce orientale		Pasta party (pâtes Bio)	Sauté de poulet label aux olives
	Salade verte	Perli Blé		sauce au fromage	Haricots beurre label CE2
	Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages		Couloumier	Verre de lait Bio
	Clémentine Bio	Île flottante du chef		Fruit de saison Bio	Brownie
	Produit Biologique	Ancre territorial	Produit labellisé	Repas à thème	
	Bio		Bio		

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**





Commune de Sury aux Bois

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.
Menus du 2 au 6 février 2026	Chou-fleur cru à croquer sauce cocktail	Potage de légumes de saison		Carottes râpées Bio	Oeuf dur label MEA mayonnaise
	Nuggets végé et ketchup	Haché au veau sauce crème moutardée		Fricassée de poisson MSC gratiné	Rôti de porc aux champignons
	Petits pois et carottes	Riz Bio	Bio	Brocolis Bio à l'ail	Purée de patate douce
	Chanteneige	Brie		Munster	Assortiment de fromages
	Pomme HVE	Compote pomme Bio et banane	Bio	Crêpe au sucre du chef	Orange
Lundi		Mardi - journée des légumineuses		Mercredi	
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		Salade Coleslaw	
	Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé		Clafoutis aux lardons et aux oeufs Bio	Repas de
	Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés		Haricots verts label CE2 sautés	vacances
	Camembert Bio	Fromage Bio	Bio	Maroilles	
	Clémentines	Fondant citron pois chiches		Millefeuille de génoise à la confiture de fraise	
Produit Biologique		Ancrage territorial		Produit labellisé	
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.		AOP = Appellation d'Origine Protégée BBC = Bleu Blanc Coeur		IGP = Indication Géographique Protégée HVE = Haute Valeur Environnementale	
		CE2 = Certification Environnementale niveau 2		MSC = label de pêche responsable	



**Cuisiniers
du Centre-Val de Loire**

