



Commune de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		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

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





Commune de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 04		Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 19 au 23 janvier 2026		19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
		Salade de chou blanc et pomme	Soupe aux vermicelles		Saucisson à l'ail et cornichons	Velouté de carottes Bio
		Boulettes végétales Bio en couscous	Tartiflette		Sauté de boeuf à l'indienne	Poisson pané MSC
		(Semoule Bio)	Salade verte		Pommes de terre Bio vapeur	Epinards label CE2 à la béchamel
		Camembert Bio	-		Fromage blanc Bio sucré	Bûche mi-chèvre
		Clémentines Bio	Tarte à la myrtille		Banane	Chou garni à la crème
Semaine 05		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Menus du 26 au 30 janvier 2026		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	Ile flottante du chef		Fruit de saison Bio	Brownie

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





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		Brocolis Bio à l'ail	Purée de patate douce
		Chanteneige	Brie		Munster	Assortiment de fromages
		Pomme HVE	Compote pomme Bio et banane		Crêpe au sucre du chef	Orange
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	Repas de vacances
		Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé		Clafoutis aux lardons et aux oeufs Bio	
		Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés		Haricots verts label CE2 sautés	
		Camembert Bio	Fromage Bio		Maroilles	
		Clémentines	Fondant citron pois chiches		Millefeuille de génoise à la confiture de fraise	

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

