



Commune de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Salade de betteraves	Carottes Bio vinaigrette		Velouté de chou-fleur	Coleslaw (carottes Bio)
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné		Sauté de porc à la provençale	Mac and cheese aux coquillettes blé / pois chiches HVE et brocolis
	Semoule Bio	Petits pois		Frites	
	Vache qui rit Bio	Verre de lait local		Gorgonzola	Camembert Bio
	Pomme Bio	Quatre quart du chef		Compote pomme Bio et cannelle du chef	Crème aux oeufs et caramel du chef au lait local
	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	Toast au chèvre	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette		Potage de légumes de saison	Rillettes de thon du chef
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio		Poisson meunière MSC et citron	Sauté de poulet sauce moutarde
	Haricots verts Bio	Tortis Bio		Pommes vapeur au beurre	Chou-fleur Bio gratiné
	Munster	Vache qui rie Bio		Bûche de chèvre Bio	Suisse sucré
	Poire Bio	Yaourt Bio vanille local		Salade de fruits frais	Flan au chocolat du chef

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

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal





Commune de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas jaune
Semaine 12	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette		Salade de pâtes Bio sauce cocktail 	Potage patate douce lait coco
	Saucisse fumée	Haut de cuisse de poulet rôti		Nuggets de blé et ketchup	Poisson sauce curry
	Lentilles vertes Bio 	Pommes de terre rissolées		Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella	et son riz Bio crémeux safrané 
	Chanteneige Bio 	Assortiment de fromages		Fromage blanc sucré Bio 	Emmental 
	Banane Bio 	Semoule au lait, coulis caramel (lait local) 		Orange	Tarte au citron du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - dessert solidaire	Vendredi
Semaine 13	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf Bio mayonnaise 	Potage de légumes de saison		Salade Waldorf (céleri branché, pomme, noix, raisins secs)	Carottes râpées Bio 
	Blanquette de poisson MSC 	Émincé végétal de pois et sauce de la chef		Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé
	Semoule Bio au beurre 	Haricots verts label CE2 à l'ail 		Purée de brocolis et pommes de terre Bio 	Frites
	Maroilles	Chèvre Bio 		Verre de lait local 	Brie
	Salade de fruits	Mousse au chocolat du chef		Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio banane 

Produit Biologique 

Ancre territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

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
MEA = mieux être animal



 
**Cuisiniers
du Centre-Val de Loire**





Commune de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 14	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	
Menus du 30 mars au 3 avril 2026	Crêpe au fromage	Carottes Bio râpées à l'échalote			Salade de chou et pommes Bio	Salade de blé Bio au maïs et oeuf dur
	Escalope de dinde sauce miel moutarde	Burger végé aux haricots rouges			Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Colin MSC sauce citron
	Haricots verts Bio	Pommes de terre sautées			Salade verte	Purée de patates douces du chef
	Carré Ligueil	-			Coulommiers	Petit suisse sucré
	Pomme Bio	Yaourt régional			Compote pomme Bio et rhubarbe	Coupe banane chocolat
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi
Semaine 15	6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	
Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi de Pâques	Potage courgettes Vache qui rit			Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner	
		Couscous (demi-merguez, demi-saucisse, boulettes au boeuf)			Parmentier de canard et boeuf	
		Semoule Bio / légumes couscous			Salade verte	
		Assortiment de fromages			Verre de lait Bio	
		Fruit de saison			Brownie au chocolat	

Produit Biologique

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

