



## Commune de Sury aux bois

### Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
	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
	Semoule Bio	Petits pois		Frites	coquillettes blé / pois chiches HVE et brocolis
	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
Semaine 11	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	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

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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  
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	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 branche, 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 	

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  
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 	 Repas de vacances	
		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		

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  
MEA = mieux être animal



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

