



Commune de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas vert et bas carbone	Vendredi
Semaine 18	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées Bio		Mousse de petits pois au fromage frais	1er mai	
	Rougail de saucisses fumées	Filet de poisson MSC crème de poivron		Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)		
	Riz Bio	Chou-fleur et brocolis		-		
	Vache qui rîe Bio	Verre de lait local		Bûche de chèvre		
	Pomme Bio	Moelleux au chocolat		Compote pomme HVE rhubarbe du chef		
Semaine 19	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	
Menus du 4 au 8 mai 2026	Salade de blé Bio à la tomate et maïs	Concombre sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)		Radis roses et beurre	victoire 1945	
	Bolognaise (égréné de boeuf)	Risotto printanier et Parmesan AOP		Sauce façon carbonara		
	Haricots verts Bio	(fèves, petits pois, champignons)		Tortis Bio		
	Emmental râpé Bio	Camembert Bio		Emmental râpé Bio		
	Fruit frais	Yaourt brassé aux fruits		Crumble du chef pomme Bio		

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
Semaine 20		11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
Menus du 11 au 15 mai 2026		Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa		l'Ascension	
		Filet de merlu MSC sauce crème	Escalope de porc sauce aux herbes			
		Brocolis Bio gratinés	Frites et ketchup			
		Assortiment de fromages	Carré de Ligueil			
		Donut	Pomme Bio			
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée des abeilles	Vendredi
Semaine 21		18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
Menus du 18 au 22 mai 2026		Saucisson à l'ail	Concombre Bio à la crème		Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Houmous avec sa tartine
		Poisson en croûte d'herbes	Paella garnie		Rôti de porc laqué au miel	Nuggets de blé sauce barbecue
		Coquillettes Bio	-		Patate douce rôtie miel	Courgettes sautées à l'ail
		Munster	Brie		Fromage blanc Bio	Bleu
		Coupe banane et sa sauce au chocolat	Crème vanille du chef		Gâteau nid d'abeille	Fraises et sucre

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 tout Bio
Semaine 22	25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte	Taboulé		Concombre et Feta	Quiche au fromage (oeufs Bio)
		Jambon braisé		Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco
		Flageolets		Ratatouille	Courgettes Bio aux oignons
		Camembert Bio		Verre de lait local	Chèvre Bio
		Melon		Cookie du chef	Salade de fruits
Semaine 23	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
Menus du 1 au 5 juin 2026	Duo de melon et pastèque	Salade de perles au surimi MSC		Tomates vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes	Sauté de porc aux poivrons et olives		Escalope de dinde sauce moutarde	Filet de colin MSC sauce citron
	-	Haricots beurre		Riz Bio	Petits pois Bio au jus
	Carré Liqueil	Yaourt nature Bio		Camembert Bio	Kiri
	Bâtonnet de glace	Nectarine		Clafoutis aux abricots au lait local	Fraises et sucre

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 24 Menus du 8 au 12 juin 2026	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
	Wrap de crudités au fromage frais	Tomates Bio, Mozzarella à la vinaigrette		Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise	Melon
	Emincé de porc à la moutarde	Hamburger du chef au Cheddar		Calamars à la romaine sauce tartare	Courgettes Bio à la provençale et crumble Parmesan AOP
	Carottes Bio façon Vichy	Frites		Tomate Bio provençale	Carottes Bio façon Vichy
	Brie	Assortiment de fromages		Coulommiers	Yaourt nature Bio
Pêche rôtie à la vanille	Crème dessert praliné		Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local)	
Semaine 25 Menus du 15 au 19 juin 2026	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas rouge	Vendredi
	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
	Courgettes Bio râpées vinaigrette balsamique	Salade de pâtes au thon		Salade de dés de pastèque et tomate	Taboulé
	Croque tomates, Mozzarella et basilic	Escalope de dinde sauce crème		Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Poisson MSC sauce aneth
	Pommes de terre rissolées	Petits pois Bio au jus		Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave	Gratin de courgettes
kiri	Camembert Bio		Fromage blanc coulis de fruits rouges	Carré frais	
Smoothie à la pêche fraîche	Eclair au chocolat		Fraises et chantilly	Liégeois vanille caramel	

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire



