



Commune de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine 36	31-août		1-sept.		2-sept.		3-sept.		4-sept.	
Menus du 31 août au 4 septembre 2026			Betteraves vinaigrette				Concombre vinaigrette		Salade de riz Bio 	
			Haut de cuise de poulet rôti				Tortilla aux pommes de terre Bio aux herbes du jardin 		Filet de merlu MSC sauce fruits de mer 	
			Pommes de terre rissolées				Salade verte		Poêlée de légumes	
			Vache qui rit Bio 				Camembert Bio 		Verre de lait local 	
			Pot de glace				Compote de pomme Bio 		Gâteau au yaourt	
	Lundi	Mardi – repas bas carbone 		Mercredi	Jeudi		Vendredi			
Semaine 37	7-sept.		8-sept.		9-sept.		10-sept.		11-sept.	
Menus du 7 au 11 septembre 2026	Taboulé (semoule Bio) 		Salade de tomates vinaigrette				Melon		Carottes Bio râpées vinaigrette 	
	Pilons de poulet mariné		Pasta party sauce fromagère				Rôti de porc au jus		Poisson MSC croûte d'herbes du jardin 	
	Haricots verts persillés		Coquillettes Bio 				Gratin de pommes de terre		Crumble de tomate et courgette	
	Brie		Chanteneige Bio 				Carré de Ligueil		Fromage blanc nature	
	Raisin		Mousse au chocolat				Compote de pommes Bio et abricots 		Cake du chef aux prunes	

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 d'été

Semaine 38		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Portugal	Vendredi
Menus du 14 au 18 septembre 2026		14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
		Salade de lentilles Bio	Salade de cervelas vinaigrette		Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Tomates basilic
		Lasagnes de courgettes et chèvre	Escalope de dinde		Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Saucisse fumée
		Salade verte Bio	Carottes au cumin		Riz Bio / haricots plats au beurre	Flageolets
		Vache qui rit Bio	Camembert Bio		Verre de lait local	Brie
		Fruit de saison	Coupe de banane chocolat		Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 21 au 25 septembre 2026		21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
		Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon		Concombre Bio à la crème	Toast au chèvre local
		Omelette Bio aux lardons	Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé		Pâtes Bio à la bolognaise	Poisson pané
		Petits pois Bio au jus	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches		-	Risonis et poêlée de champignons
		Bleu	Carré de Ligueil		Emmental râpé Bio	Yaourt sucré Bio
		Fruit de saison Bio	Ile flottante		Cake façon pain perdu du chef (au lait local)	Salade de fruits 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 d'automne

Semaine 40		Lundi – dessert solidaire	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
28-sept.		28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026	Duo de melon		Salade de blé		Céleri rémoulade	Crûté de campagne, cornichon
	Sauté de porc au curry		Jambalaya de poulet		Quiche courgettes et Mozzarella (oeuf Bio)	Brandade de poisson (purée de pommes de terre Bio et courgettes)
	Pommes de terre Bio vapeur		et ses légumes		Salade verte	
	Chanteneige		Coulommiers		Suisse Bio	Fromage de chèvre
	Sookies façon tarte aux prunes		Raisin		Pomme Bio	Yaourt local aux fruits
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi
5-oct.		5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
Menus du 5 au 9 octobre 2026	Oeuf mimosa	Carottes Bio râpées façon maltaise			Salade de crottin de chèvre chaud au miel	Salade de pâtes Bio au thon
	Bruschetta tomates et Mozzarella	Boulettes au boeuf à l'orientale			Sauté de volaille, crème d'herbes	Poisson MSC sauce aneth
	Salade verte	Semoule Bio			Purée de pommes de terre et courge	Gratin d'épinards au Cheddar
	Brie	Kiri			-	Yaourt
	Fruit de saison	Poire HVE pochée à la cannelle			Crumble pomme, poire, noisette	Salade de fruits

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



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 42		12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026		Salade verte, maïs et croûtons	Focaccia au chèvre		Salade de chou blanc et pomme	
		Nuggets de blé ketchup	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette		Chili con carne	Repas de vacances
		Purée de carottes Bio	Potimarron rôti		Riz Bio	
		Bûche de chèvre Bio	Yaourt local sucré		Assortiment de fromages	
		Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux)	Banane		Sablé géant noisettes orange	

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 CœurCE2 = Certification
Environnementale niveau 2IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur EnvironnementaleMSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal
Cuisiniers
 du Centre-Val de Loire
