Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALP	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri rémoulade	Endives aux pommes Bio	Velouté de potiron	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise
	Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC sauce citron
	Bolognaise végétale		*Saucisse végétale*	*Emincé végétal*	
	Macaronis Bio	Salade verte	Gratin de pommes de terre	Petits pois et carottes Bio	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
	Lundi	Mardi	Mercredi ALP	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Carottes râpées locales vinaigrette		Friand au fromage	Velouté de légumes Bio
	Saucisse de Francfort	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de colin MSC pané	Sauté de dinde Bio
	Saucisse végétale				*Omelette au fromage Bio*
	Purée de potiron	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts Bio
	Gouda	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature local Bio
	Fromage blanc Bio au miel	Compote du chef Bio		Banane Bio	Tarte fine aux pommes Bio

alternative sans viande

Produit Biologique

Ancrage territorial
AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit labellisé
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Repas à thème
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALP	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Betteraves Bio (Bio)	Rillettes et cornichons	Salade composée	Chou blanc Bio aux pommes (Bio)	Potage de légumes Bio (Bio)
		Radis et beurre			
	Crème au thon MSC	Pot au feu	Volaille façon rougail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio (Bio)
		Boulettes végétariennes	*Emincé végétal façon rougail*	*Galette mexicaine*	
	Coquillettes Bio (Bio)	Légumes du pot	Semoule Bio (Bio)	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole (Bio)
	Emmental râpé Bio (Bio)	Camembert Bio (Bio)	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Vache-qui-rit Bio (Bio)
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookie du chef au chocolat	Poire Bio (Bio)
	Lundi	Mardi	Mercredi ALP	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Carottes râpées Bio vinaigrette (Bio)	Crudités au fromage	Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio (Bio)
				Salade liégeoise sans porc (pdt, haricots verts, oeufs durs)	
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre (Bio)	Fajitas au boeuf garni	Fricassée de moules	Jambon braisé
	Blanquette de colin		*Fajitas kebab végé*		*Saucisse végétale*
	Panais rôti	Salade verte Bio (Bio)	-	Frites	Gratin de potimarron
	Yaourt Bio (Bio)	Gouda Bio (Bio)	Verre de lait local	Emmental Bio (Bio)	Assortiment de fromages
	Pomme Bio (Bio)	Crème aux oeufs Bio du chef (Bio)	Compote pomme banane Bio (Bio)	Mousse au spéculoos	Salade de fruits du chef

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème — *alternative sans viande*

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALP	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Velouté Dubarry Bio	Salade de pommes de terre Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio	Taboulé (semoule Bio)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio)	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
		Galette orientale	*Quiche au fromage*		
	Salade verte Bio	Petits pois au jus	Carottes locales aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés
	Camembert Bio	Verre de lait local	Tomme blanche	Yaourt local	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crumble aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi ALP**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio	Carottes râpées locales vinaigrette	Baguette façon pizza au fromage Bio	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur Bio mayonnaise
	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Boulettes au boeuf Bio sauce orientale	Lasagnes Ricotta épinards	Poisson du jour
	Saucisse végétale	*Omelette aux pommes de terre*	*Boulettes végétales*		
	Lentilles Bio	Navets glacés au miel	Pommes vapeur Bio	Salade verte	Semoule Bio
	Verre de lait local	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Poire	Roulé à la confiture de fraise du chef	Fruit de saison Bio	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef

Produit Biologique — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème — *alternative sans viande*

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas de Noël	Vendredi
	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.
	Potage de légumes Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette	Assiette de crudités		Salade verte au fromage
					
	Mac and cheese à l'Emmental Bio	Rôti de porc au jus	Riz Bio au chorizo doux au fromage et brocolis, façon risotto		Bolognaise
		Emincé végétal	*Riz au fromage et brocolis*		*Bolognaise végétale*
	aux pâtes Bio	Purée de céleri et pommes de terre	-		Macaronis
	Yaourt nature sucré Bio	Fromage Bio	Gouda		Verre de lait local
	Banane Bio	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison		Pomme Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

alternative sans viande

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR