



Ville de Villebarou

Menus du centre de loisirs

Menus d'automne

Semaine 43	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	19-oct.	20-oct.	21-oct.	22-oct.	23-oct.
Menus du 19 au 23 octobre 2026	Macédoine mayonnaise	Chou rouge aux pommes Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio	Taboulé (semoule Bio)
	Boule au veau à l'orientale	Sauté de porc label au caramel	Pizza au fromage (tomates, Mozzarella et Emmental Bio)	Sauté de poulet Bio	Calamars à la romaine
	Boulettes thaï	Omelette fromage		Mac and cheese	
	Semoule Bio	Achard de légumes du chef	Salade verte	Macaronis Bio	Haricots beurre à l'ail
	Fromage blanc	Tomme noire	Yaourt sucré	Camembert Bio	Verre de lait local
	Compote de pommes HVE	Roulé à la confiture d'abricot du chef	Fruit de saison Bio	Raisin Bio	Liégeois vanille
Semaine 44	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Halloween	Vendredi
	26-oct.	27-oct.	28-oct.	29-oct.	30-oct.
Menus du 26 au 30 octobre 2026	Chou-fleur sauce cocktail	Friand fromage	Carottes Bio râpées au citron	Oeuf dur mayonnaise au sang de Dracula	Betteraves Bio vinaigrette
	Pasta party sauce à l'émincé végé façon kebab	Boule au boeuf à la provençale	Emincé de porc Bio sauce barbecue	Hot-doigt	Paella de colin MSC
		Boulettes tomate basilic	Emincé végétal	Hot doigt végétal	
	Coquillettes Bio	Purée de courge	Brocolis Bio à la béchamel	Cervelle de Frankenstein (chou-fleur rôti au ketchup)	(riz Bio)
	Mimolette	Saint Paulin	Vache qui rit Bio	Verre de lait local	Edam
	Poire Bio	Compote de pommes Bio	Semoule au lait au caramel (lait Bio)	Gâteau d'Halloween	Fruit de saison

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

