



# Commune de Villebarou

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette	Salade de blé Bio au maïs	Velouté de chou-fleur	Céleri rémoulade
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné	Quiche aux poireaux aux oeufs Bio	Sauté de boeuf Bio à la provençale	Mac and cheese aux
		Emincé végétal		Boulettes végétales à la provençale	
	Semoule Bio	Petits pois	Salade verte Bio	Frites	coquillettes de blé / pois chiches HVE et brocolis
	Brie	Verre de lait local	Vache qui rit Bio	Tomme noire	Mimolette
	Pomme Bio	Quatre quart du chef	Fruit de saison Bio	Compote pomme Bio cannelle du chef	Crème aux oeufs du chef au lait local
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi tout Bio</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 11	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	Toast au chèvre (chèvre local)	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette	Salade composée	Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio	Volaille au curry	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron
	Boulettes de lentilles sauce napolitaine		Poisson sauce curry	Haricots rouges sauce tomate	
	Haricots verts Bio	Tortis Bio	Poêlée de légumes	Chou-fleur Bio gratiné	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit	Edam Bio	Fromage	Suisse sucré	Verre de lait local
	Poire Bio	Yaourt Bio vanille local	Banane Bio au caramel	Flan au chocolat du chef	Salade de fruits frais Bio

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**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

**alternative sans viande**  
MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# Commune de Villebarou

## Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas jaune	Vendredi tout Bio
Semaine 12	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon	Salade verte vinaigrette balsamique	Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
		Friand au fromage			
	Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson frais du marché sauce Tandoori	Parmentier à l'égrené végétal Bio
	Saucisse végétale	Galette mexicaine	Fan de pommes de terre et Emmental		
	Lentilles vertes Bio	Purée de panais et pommes de terre du chef	Pommes de terre rissolées	et son riz Bio crémeux safrané	Purée d'épinards Bio
	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Laitage	Cheddar	Fromage blanc sucré Bio
	Orange Bio	Semoule au lait (lait local)	Compote HVE	Tarte au citron du chef	Banane Bio
Semaine 13	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf Bio mayonnaise de haricots rouges	Potage de légumes de saison Bio	Betteraves vinaigrette	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix, raisins secs)	Carottes râpées locales à l'orange
	Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal de pois et sauce	Poêlée de pâtes Bio	Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé
			Poêlée de pâtes Bio sauce au fromage	Oeufs brouillés	Émincé végétal en sauce
	Semoule Bio au beurre	Haricots verts label CE2 à l'ail	à la strasbourgeoise	Purée de brocolis Bio	Frites
	Gouda Bio	St Nectaire AOP	Emmental râpé	Verre de lait local	Brie
	Salade de fruits Bio	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison	Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio banane Bio

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Anchorage territorial**

**Produit labellisé**

**Repas à thème**

**alternative sans viande**

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 Villebarou

## 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	Radis roses et beurre	Salade de crudités	Carottes Bio râpées à l'échalote	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur
	Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne	Nuggets de volaille	Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Poisson du marché
	Flan de carottes et Mozzarella		Nuggets de blé	Lasagnes végétariennes Bio	
	Carottes locales façon Vichy	Riz Bio	Salsifis persillés	Salade verte Bio	Purée de patates douces du chef
	Cantal AOP	Fromage local	Fromage	Edam Bio	Petit suisse sucré
	Pomme Bio	Fromage blanc local à la confiture de fraise	Crème dessert	Compote pomme Bio et rhubarbe	Coupe banane Bio chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi tout Bio
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	Salade de pâtes (pâtes Bio)	Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner	Taboulé à la semoule Bio
		Couscous (demi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)	Filet de poisson MSC sauce pesto	Parmentier de canard et boeuf	Boulettes de pois chiches Bio sauce tomate
		Saucisse végétale		Parmentier végétal	
		Semoule Bio / légumes couscous	Chou-fleur en gratin	Salade verte	Carottes Vichy Bio
		Assortiment de fromages	Fromage	Verre de lait Bio local	Vache qui rit Bio
		Banane Bio	Fruit de saison	Brownie au chocolat	Yaourt vanille Bio

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Anchre territoriale**

**Produit labellisé**

**Repas à thème**

*alternative sans viande*

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 Villebarou

## Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi - repas géométrique	Vendredi
Semaine 16	13-avr.	14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.
Menus du 13 au 17 avril 2026	Salade de pâtes Bio, Mozzarella, sauce cocktail	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio locales façon maltaise	Triangle jambon-fromage	Salade de lentilles vinaigrette
	Pilon de poulet mariné	Filet de poisson pané MSC et citron	Boulettes au boeuf Bio	Bolognaise aux pois Bio	Rôti de porc échine
	Flan au fromage		Boulettes végétales Bio		Poisson sauce ciboulette
	Haricots plats en persillade	Pommes vapeur	Riz Bio	Tortis HVE	Haricots plats en persillade
	Fromage blanc local nature	Verre de lait local	Fromage Bio	Babybel	Carré frais
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt Bio	Finger de gâteau au chocolat	Salade de fruits du chef
Semaine 17	20-avr.	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.
Menus du 20 au 24 avril 2026	Concombre bulgare	Radis et beurre	Salade mexicaine	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)
	Pâtes Bio	Omelette	Escalope de porc sauce curry et pomme	Boulettes au boeuf au jus	Filet de hoki MSC sauce crème
	Carbonara végétarienne		Filet de poisson sauce curry et pomme	Boulettes de lentilles	
	à la carbonara	Frites au Cheddar	Purée de carottes Bio	Haricots verts à l'ail	Brocolis Bio aux oignons
	Bûche mi-chèvre	Camembert	Saint Paulin	Verre de lait Bio local	Emmental Bio
	Compote de fruits Bio	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau du chef	Fruit de saison 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

