



Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi – repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 18	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Mousse de petits pois au fromage frais	Pâté de campagne et cornichon Crêpe au fromage	Céleri Bio rémoulade	1er mai
	Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)	Colin MSC	Sauté de boeuf Bio	
	Saucisse végétale	-	Gratin de chou-fleur et pomme de terre (pdt Bio)	Haricots rouges à la tomate	
	Riz Bio	Tomme noire	Edam	Courgettes braisées Bio	
	Bûche mi-chèvre	Compote pomme HVE rhubarbe du chef	Fruit de saison	Verre de lait Bio	
	Banane Bio			Moelleux au chocolat aux oeufs Bio	
Semaine 19	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
Menus du 4 au 8 mai 2026	Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre et sauce au fromage blanc	Salade composée de crudités	Salade de haricots verts Bio à la tomate et maïs	victoire 1945
	Sauce façon carbonara	Blé Bio façon cantonnaise	Sauté de porc a la moutarde	Bolognaise (égréné de boeuf Bio)	
	Carbonara végétarienne	Petits pois Bio, omelette Bio, Emmental Bio	Saucisse végétale	Bolognaise végétale	
	Tortis Bio	Verre de lait Bio	Semoule Bio	Macaronis Bio	
	Emmental râpé Bio	Salade de fruits frais Bio	Assortiments de fromages	Fromage blanc Bio	
	Yaourt brassé aux fruits		Abricots pochés au jus	Crumble du chef pomme Bio chocolat	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

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



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	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	Betteraves rouges Bio vinaigrette	l'Ascension	fermé
	Filet de merlu MSC sauce crème	Escalope de porc sauce aux herbes	Boulettes au boeuf Bio		
	Brocolis Bio gratinés	Emincé végétal	Boulettes végétariennes		
	Verre de lait local	Frites et ketchup	Coquillettes Bio		
	Donut	Carré de Liguell	Camembert 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	Friand au fromage	Radis roses et beurre	Concombre Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail
	Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie	Omelette aux pommes de terre (pdt Bio, oeufs label MEA)	Rôti de porc laqué au miel	Poisson frais du marché en croûte d'herbes
	Courgettes sautées à l'ail	-	Salade verte Bio	Boulettes tomate basilic	Coquillettes Bio
	Edam Bio	Emmental Bio	Lait Bio	Navets glacés au miel	Bleu
	Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat	Crème vanille du chef	Compote de pommes Bio	Fromage blanc Bio	Fraises et sucre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée des abeilles	Vendredi
	18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
	Friand au fromage	Radis roses et beurre	Concombre Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail
	Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie	Omelette aux pommes de terre (pdt Bio, oeufs label MEA)	Rôti de porc laqué au miel	Poisson frais du marché en croûte d'herbes
	Courgettes sautées à l'ail	-	Salade verte Bio	Boulettes tomate basilic	Coquillettes Bio
	Edam Bio	Emmental Bio	Lait Bio	Navets glacés au miel	Bleu
	Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat	Crème vanille du chef	Compote de pommes Bio	Fromage blanc Bio	Fraises et sucre

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Villebarou Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 22		Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 23		Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi
Menus du 25 au 29 mai 2026	25-mai	lundi de Pentecôte	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
			Taboulé	Pique-nique	Salade verte à la Mozzarella	Salade de pâtes Bio aux betteraves Bio
			Jambon braisé		Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco
			Saucisse végétale		Ratatouille Bio	Courgettes Bio aux oignons
			Flageolets		Verre de lait local	Camembert Bio
			Gouda Bio		Cookie du chef	Salade de fruits Bio
	Melon					
Menus du 1 au 5 juin 2026	1-juin	Pique-nique	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
			Duo de melon et pastèque	Salade de haricots verts Bio	Tomates Bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
			Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes	Quiche lorraine (aux oeufs Bio)	Escalope de dinde sauce moutarde	Filet de colin MSC sauce à l'oseille
			-	Quiche au fromage	Nuggets de blé	Petits pois Bio au jus
			Mimolette	Salade verte Bio	Riz Bio	Verre de lait Bio
			Bâtonnet de glace	Emmental Bio	Camembert Bio	Verre de lait Bio
		Fruit de saison Bio	Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Menus du 8 au 12 juin 2026	Taboulé	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella	Rillettes de poisson	Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise	Melon Bio
	Emincé de porc à la moutarde	Hamburger du chef au Cheddar	Pilons de poulet marinés sauce tex-mex	Calamars à la romaine sauce tartare	Courgettes Bio à la provençale et crumble aux amandes, Parmesan AOP
	<i>Emincé végétal</i>	<i>Burger végétarien</i>	<i>Boulettes tomate basilic</i>		
	Carottes Bio façon Vichy	Frites	Riz Bio pilaf	Tomate Bio provençale	Carottes Bio façon Vichy
	Brie	Assortiment de fromages	Saint Paulin	Tomme noire	Yaourt nature Bio
	Pêche	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local)
Semaine 25	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi - repas rouge	Vendredi
Menus du 15 au 19 juin 2026	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
	Pastèque	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Bâtonnets de carotte Bio sauce fromage blanc	Carottes râpées vinaigrette balsamique	Salade de lentilles à la ciboulette
	Escalope de dinde sauce crème	Croque-Monsieur	Boulettes de lentilles Bio	Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Poisson frais du marché sauce aneth
	<i>Galette végétarienne et sauce crème</i>	<i>Croque tomate et Mozzarella</i>		<i>Lasagnes végétariennes</i>	
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre rissolées	Boulgour Bio sauce tomate	Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave	Gratin de courgettes
	St Paulin	Carré frais	Gouda Bio	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Camembert Bio
Eclair au chocolat	Pêche	Abricots Bio	Fraises et chantilly	Semoule au lait local	

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





Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade de tomates Bio	Melon	Pique-nique	Pique-nique	Pâté de campagne et cornichon
					Radis et beurre
	Mac and cheese Bio	Sauté de boeuf au paprika			Filet au colin MSC sauce beurre blanc
		Sauté de poisson au paprika			
	Macaronis Bio	Purée de courgettes et pommes de terre			Semoule Bio / Mélange de légumes
	Vache qui rit Bio	Emmental Bio			Verre de lait local
	Fruit de saison Bio	Coupe de fraise et son crumble		Mousse au chocolat du chef	
Semaine 27	Lundi	Mardi - repas bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de penne Bio, Emmental et thon basilic	Concombre Bio à la ciboulette	Tomates vinaigrette	Carottes râpées Bio	Tomates cerises
	Rôti de dinde sauce barbecue	Gratin de courgettes végétarien (à l'egrainé végétal)	Filet de poisson MSC Meunière et citron	Pizza au fromage	Pâtes à la bolognaise
	Emincé végétal sauce barbecue				
	Brocolis aux oignons	Riz Bio pilaf	Coquillettes Bio	Salade verte	Macaronis Bio
	Mimolette	Verre de lait local	Camembert	Samos	Yaourt à boire
	Pastèque	Fromage blanc Bio au miel	Glace	Flan napé caramel	Abricots

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

