



Ville de Villebarou

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi ALSH	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 36		31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
Menus du 31 août au 4 septembre 2026		Tarte tomate et chèvre	Betteraves Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et Mimolette
		Poisson MSC meunière et citron	Poulet rôti aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Tortilla aux pommes de terre locales aux herbes Bio	Filet de merlu MSC sauce crustacés
		Courgettes locales braisées	Nuggets végétal	Saucisse végétale		
		Emmental Bio	Frites	Semoule Bio	Salade verte Bio	Piperade
		Fruit à noyau de saison HVE	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit Bio	Verre de lait local
		Pastèque	Salade de fruits	Pot de glace	Gâteau au yaourt	
Semaine 37		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
		7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.
Menus du 7 au 11 septembre 2026		Taboulé (semoule Bio)	Radis roses et beurre doux	Chou-fleur Bio à l'échalote	Salade verte Bio et croûtons	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Pilons de poulet mariné	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère	Colombo de poisson MSC
		Boulettes tomate-basilic	Galette mexicaine	Parmentier végétal		
		Haricots beurre persillés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Coquillettes Bio	Poêlée de légumes et aubergines
		Gouda	Carré de Liguail	Assortiment de fromages	Chanteneige Bio	Fromage blanc nature
		Raisin	Compote de pommes Bio et abricots	Mousse au chocolat	Melon Bio	Cake du chef aux prunes

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 d'été

Semaine 38	Lundi		Mardi		Mercredi ALSH		Jeudi -repas Portugal		Vendredi	
	14-sept.		15-sept.		16-sept.		17-sept.		18-sept.	
Menus du 14 au 18 septembre 2026	Salade de lentilles Bio		Salade de cervelas vinaigrette		Salade de tomates Bio		Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)		Baguette façon pizza	
									ss viande	
	Lasagnes de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio)		Sauté de dinde label rouge		Blanquette de poisson MSC		Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise		Merguez	
			Omelette au fromage				Emincé façon kebab		Saucisse végétale	
	Salade verte Bio		Carottes Bio au cumin		Coquillettes Bio		Riz Bio / haricots plats au beurre		Purée de brocolis Bio	
	Edam Bio		Mimolette		Emmental Bio		Verre de lait local		Brie	
Menus du 21 au 25 septembre 2026	Fruit de saison Bio		Crème dessert praliné		Coupe banane Bio chocolat		Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)		Raisin	
	Lundi		Mardi		Mercredi ALSH		Jeudi		Vendredi	
	21-sept.		22-sept.		23-sept.		24-sept.		25-sept.	
	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail		Melon		Salade de tomates au basilic et huile d'olive		Concombre Bio vinaigrette		Toast au chèvre local	
	Omelette Bio aux lardons		Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé		Sauté de dinde, citron et gingembre		Pâtes Bio à la bolognaise		Poisson du jour MSC	
	Omelette au fromage				Emincé végétal		Pâtes à la bologanise végétarienne			
	Petits pois Bio au jus		Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches		Butternut rôtie		-		Riz Bio	
	Emmental Bio		Tomme blanche		Suisse Bio		Cantal		Yaourt sucré Bio	
	Fruit de saison Bio		Ile flottante		Cocktail de fruits au sirop		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

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





Ville de Villebarou Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 40	Lundi		Mardi		Mercredi ALSH		Jeudi – repas bas carbone		Vendredi	
	28-sept.		29-sept.		30-sept.		1-oct.		2-oct.	
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026	Duo de melon		Taboulé (semoule Bio)		Salade de crudités au dés de fromage		Céleri Bio rémoulade		Radis roses et beurre	
	Sauté de porc au curry		Jambalaya de poulet		Hot dog		Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)		Fricassée de poisson MSC gratinée	
	Omelette aux pommes de terre		Gratin de légumes		Hot dog végétal					
	Pommes de terre Bio vapeur		et ses légumes Bio		Potatoes		Salade verte Bio		Risonis au beurre	
	Cantal AOP		Mimolette		Chanteneige		Suisse Bio		Edam Bio	
Semaine 41	Sookies façon tarte aux prunes		Raisin		Compote de pommes Bio		Pomme Bio		Yaourt local aux fruits	
	Lundi		Mardi		Mercredi ALSH		Jeudi – le Grand Repas		Vendredi	
	5-oct.		6-oct.		7-oct.		8-oct.		9-oct.	
	Oeuf mimosa		Salade de coquillettes Bio sauce cocktail		Champignons crus, fromage frais ail et fines herbes		Salade de tomates, fleur de sel, vinaigrette à l'ancienne		Carottes Bio râpées façon maltaise	
	Bruschetta tomates et Mozzarella		Boulettes au boeuf Bio à la provençale		Jambon grillé		Sauté de dinde crème d'herbes		Poisson MSC meunière	
Menus du 5 au 9 octobre 2026			Boulettes thaï		Emincé végétal		Parmentier végétal d'automne			
	Salade verte		Etuvé de chou-fleur Bio		Frites et ketchup		Purée automnale		Gratin d'épinards au Cheddar	
	Brie		Emmental Bio		Saint Paulin		Verre de lait Bio		Yaourt	
	Fruit de saison Bio		Salade de fruits Bio		Fromage blanc Bio à la confiture		Semoule au lait, caramel beurre salé et sablé breton		Poire HVE pochée à la cannelle	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage 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





Ville de Villebarou Menus du restaurant scolaire

TOUS ENSEMBLE à table !

Menus d'automne

Semaine 42	Lundi 12-oct.	Mardi 13-oct.	Mercredi ALSH 14-oct.	Jeudi 15-oct.	Vendredi 16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026	Salade verte aux croûtons vinaigrette	Focaccia au chèvre	Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs	Butternut râpée au fromage blanc	Carottes râpées Bio
	Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette <i>Emincé façon kebab</i>	Tarte feuilletée à la compotée d'oignons	Chili con carne <i>Chili sin carne</i>	Boulettes au boeuf Bio <i>Boulettes tomate basilic</i>
	Purée de carottes Bio	Potimarron rôti	Salade verte	Riz Bio	Coquillettes Bio
	Bûche de chèvre	Yaourt local sucré	Gouda	Assortiment de fromages	Yaourt Bio
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux)	Banane Bio	Pomme Bio	Sablé géant noisettes orange	Compote de pommes 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

