



# Municipalité de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

|                                  | Lundi - prolongeons l'été               | Mardi                        | Mercredi                                     | Jeudi                                    | Vendredi                           |
|----------------------------------|---|------------------------------|--|--|------------------------------------|
| Semaine 36                       | 4-sept.                                 | 5-sept.                      | 6-sept.                                      | 7-sept.                                  | 8-sept.                            |
| Menus du 4 au 8 septembre 2023   | Concombre Bio vinaigrette               | Melon                        | Betteraves Bio vinaigrette                   | Tomates Bio vinaigrette                  | Salade de riz et poivrons          |
|                                  | Merguez grillées et ketchup             | Nuggets végétariens          | Sauté de porc label BBC aux carottes et thym | Cordon bleu sauce napolitaine            | Filet de colin MSC sauce citron    |
|                                  | Tomates à la provençale / Boulgour      | Haricots verts               | Blé au beurre                                | Coquillettes Bio                         | Courgettes braisées Bio            |
|                                  | Brie                                    | Yaourt nature Bio            | Bûche mi-chèvre                              | Mimolette                                | Tomme noire                        |
|                                  | Glace                                   | Beignet chocolat             | Salade de fruits                             | Compote de pommes Bio                    | Fruit de saison                    |
|                                  | Lundi                                   | Mardi                        | Mercredi                                     | Jeudi                                    | Vendredi                           |
| Semaine 37                       | 11-sept.                                | 12-sept.                     | 13-sept.                                     | 14-sept.                                 | 15-sept.                           |
| Menus du 11 au 15 septembre 2023 | Pastèque                                | Mousse de foie et cornichons | Radis et beurre                              | Carottes râpées Bio vinaigrette          | Taboulé Bio                        |
|                                  | Sauté de poulet label BBC au curry      | Colombo de poisson label MSC | Steak haché sauce au poivre                  | Bruschetta tomate mozzarella et moutarde | Rôti de porc                       |
|                                  | Duo de broccolis et pommes de terre Bio | Riz pilaf                    | Pommes boulangère                            | Salade verte Bio                         | Poêlée de courgettes et aubergines |
|                                  | Assortiment de fromages                 | Kiri                         | Camembert Bio                                | St Paulin                                | Petit suisse                       |
|                                  | Fromage blanc à la confiture            | Kiwi Bio                     | Smoothie de fruits                           | Mousse au chocolat                       | Prunes                             |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

|                                  | Lundi                                    | Mardi                              | Mercredi                  | Jeudi   | Vendredi                 |
|----------------------------------|--|------------------------------------|---------------------------|---|--------------------------|
| Semaine 38                       | 18-sept.                                 | 19-sept.                           | 20-sept.                  | 21-sept.                                      | 22-sept.                 |
| Menus du 18 au 22 septembre 2023 | Oeuf dur mayonnaise                      | Haricots verts Blo aux échalotes   | Melon                     | Salade de tomates vinaigrette                 | Concombre à la crème     |
|                                  | Tortellinis ricotta épinards             | Pilon de poulet rôti mariné        | Hot-dog                   | Sauté de boeuf aux champignons                | Carbonara de saumon      |
|                                  | Sauce tomate                             | Ratatouille / Boulgour             | Frites                    | Brocolis et pommes de terre gratinés          | Coquillettes Blo         |
|                                  | Petit suisse                             | Tomme noire                        | Bûche mi-chèvre           | Fromage blanc Blo                             | Brie                     |
|                                  | Raisin                                   | Coupe banane Blo chocolat          | Ile flottante             | Quatre quart et sa crème anglaise             | Crème chocolat           |
| Semaine 39                       | 25-sept.                                 | 26-sept.                           | 27-sept.                  | 28-sept.                                      | 29-sept.                 |
| Menus du 25 au 29 septembre 2023 | Macédoine de légumes mayonnaise au curry | Melon                              | Concombre vinaigrette     | Salade de tomates au basilic et huile d'olive | Crêpe au fromage         |
|                                  | Burger de veau au jus                    | Filet de merlu MSC à la florentine | Hachis parmentier du chef | Jambon blanc label BBC                        | Chili sin carne          |
|                                  | Carottes Vichy Blo                       | Tortis                             | Salade verte Blo          | Frites  | Riz                      |
|                                  | Vache qui rit                            | Emmental Blo                       | Camembert                 | Assortiment de fromages                       | Yaourt sucré Blo         |
|                                  | Eclair chocolat                          | Yaourt aromatisé                   | Crème aux oeufs du chef   | Banane Blo                                    | Salade de fruits du chef |



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire



|                                      | Lundi                                  | Mardi                              | Mercredi                       | Jeudi   | Vendredi - saveurs d'automne   |
|--------------------------------------|--|------------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|
| <b>Semaine 40</b>                    | 2-oct.                                 | 3-oct.                             | 4-oct.                         | 5-oct.  | 6-oct.                         |
| <b>Menus du 2 au 6 octobre 2023</b>  | Salade de pommes de terre et comichons | Salade Coleslaw Bio                | Salade de blé au maïs          | Céleri aux pommes                                   | Rillettes de poisson MSC       |
|                                      | Beignets de poisson sauce tartare      | Saucisse de Toulouse façon rougail | Quiche lorraine                | Pâtes aux courgettes et fromage ail et fines herbes | Sauté de boeuf aux champignons |
|                                      | Haricots verts Bio au four             | Riz pilaf Bio                      | Salade verte Bio               | -   | Purée de potimarron            |
|                                      | Assortiment de fromages                | Gouda Bio                          | Tomme blanche                  | Yaourt nature                                       | Kiri                           |
|                                      | Compote                                | Crème dessert chocolat             | Fruit de saison                | Raisin  | Brownie du chef                |
|                                      | Lundi                                  | Mardi                              | Mercredi                       | Jeudi - local et bas carbone                        | Vendredi                       |
| <b>Semaine 41</b>                    | 9-oct.                                 | 10-oct.                            | 11-oct.                        | 12-oct.   | 13-oct.                        |
| <b>Menus du 9 au 13 octobre 2023</b> | Salade de perles au surimi             | Radis roses et beurre              | Saucisson à l'ail et comichons | Crème de carottes locales et coulis de betteraves   | Toast au fromage et salade     |
|                                      | Filet de poisson sauce tomate          | Steak haché au jus                 | Quenelle de poisson gratinée   | Gratin dauphinois à l'emmental                      | Tajine au poulet label         |
|                                      | Purée                                  | Haricots beurre persillés          | Poêlée de légumes              | Salade verte locale                                 | Semoule Bio                    |
|                                      | Brie                                   | Assortiment de fromages            | Saint Paulin                   | Fromage de chèvre local                             | Yaourt sucré                   |
|                                      | Banane Bio                             | Liégeois vanille                   | Fruit de saison                | Tarte aux pommes                                    | Salade de fruits du chef       |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

| Semaine 42                     | Lundi<br>16-oct.                    | Mardi<br>17-oct.                        | Mercredi<br>18-oct.       | Jeudi<br>19-oct.                        | Vendredi<br>20-oct.               |
|--------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Menus du 16 au 20 octobre 2023 | Salade composée de crudités         | Betteraves Blo vinaigrette              | Salade mexicaine          | Salade d'endives vinaigrette            | Salade de riz, maïs et ciboulette |
|                                | Bolognaise végétale Blo             | Boeuf mode                              | Nuggets de blé et ketchup | Sauté de poulet label BBC flkka massala | Filet de collin MSC sauce aneth   |
|                                | Coquillettes Blo                    | aux carottes Blo                        | Purée de légumes          | Pommes de terre persillées              | Haricots verts au four            |
|                                | Assortiment de fromages ou laitages | Vache qui rit                           | Saint Paulin              | Yaourt sucré Blo                        | Camembert Blo                     |
|                                | Fruit de saison                     | Gâteau au yaourt et pépites de chocolat | Kiwi Blo                  | Compote                                 | Fruit de saison                   |

api

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Lamotte Beuvron

## Menus du centre de loisirs

Menus d'automne

|  | Lundi                               | Mardi                                   | Mercredi                       | Jeudi                                  | Vendredi                          |
|--|-------------------------------------|---|--------------------------------|--|-----------------------------------|
| Semaine 43                             | 23-oct.                             | 24-oct.                                 | 25-oct.                        | 26-oct.                                | 27-oct.                           |
| Menus du 23 au 27 octobre 2023         | Carottes râpées vinaigrette         | Taboulé                                 | Pâté de campagne et cornichons | Oeuf mayonnaise                        | Chiffonnade de laitue vinaigrette |
|  | <b>Bolognaise Bio</b>               | Pizza reine                             | Quenelles gratinées au Cheddar | Sauté de poulet à l'estragon           | Calamars à la romaine             |
|  | Tortis                              | Salade verte                            | Haricots verts à l'ail         | Carottes braisées                      | <b>Riz créole Bio</b>             |
|  | Assortiment de fromages ou laitages | Tomme noire                             | Yaourt sucré                   | Camembert                              | Bûche mi-chèvre                   |
|  | Liégeois vanille                    | <b>Pomme Bio</b>                        | Fruit de saison                | Roulé de confiture à l'abricot du chef | Compote                           |
|  | <b>Lundi</b>                        | <b>Mardi - Halloween</b>                | <b>Mercredi</b>                | <b>Jeudi</b>                           | <b>Vendredi</b>                   |
| Semaine 44                             | 30-oct.                             | 31-oct.                                 | 1-nov.                         | 2-nov.                                 | 3-nov.                            |
| Menus du 30 octobre au 3 novembre 2023 | Betteraves vinaigrette              | <b>Potage de la sorcière au potiron</b> | Armistice                      | Salade coleslaw                        | Pizza du chef au fromage          |
|  | Filet de merlu sauce ciboulette     | <b>Hot-dogt</b>                         |                                | Merguez au jus à l'orientale           | Tortilla poivons tomates          |
|  | <b>Brocolis Bio / semoule Bio</b>   | <b>Frites</b>                           |                                | Tortis                                 | Haricots beurre persillés         |
|  | Petit suisse                        | <b>Mimolette</b>                        |                                | Yaourt sucré                           | Six de Savoie                     |
|  | Fruit de saison                     | <b>Cupcake monstrueux</b>               |                                | <b>Fruit de saison Bio</b>             | Compote pomme-cassis              |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

