



Municipalité de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – c'est la rentrée	Vendredi
Semaine 35		29-août	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.
Menus du 29 août au 2 septembre 2022					Betteraves rouges Bio vinaigrette	Terrine de saumon fumé sauce ciboulette
					Steak haché grillé et ketchup Potatoes	Sauté de porc label BBC à la provençale Haricots verts Bio
					-	Vache qui rit
					Brassé aux fruits	Pastèque
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36		5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.
Menus du 5 au 9 septembre 2022		Tomates Bio vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Bio et locales aux raisins secs	Concombre Bio local à la crème	Mousse de foie de volaille et cornichons
		Escalope de dinde à la crème	Tortellinis au fromage	Poisson meunière et citron	Sauté de boeuf local aux oignons	Filet de poisson sauce citronnée
		Petits pois	/	Duo de pommes de terre Bio et courgettes rôties	Tortis Bio au beurre	Semoule Bio aux petits légumes
		-	Emmental	-	-	Camembert
		Eclair au chocolat	Semoule au lait local	Gâteau aux pêches maison (oeufs Bio)	Crème dessert	Fruit de saison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
Menus du 12 au 16 septembre 2022	Crêpe au fromage	Céleri Bio rémoulade	Tomates Bio	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque Bio et melon Bio en duo
	Pilon de poulet tex mex	Joue de porc confite	Hachis parmentier aux pommes de terre Bio	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de veau Marengo
	Farfalles Bio	Haricots beurre Bio	Salade verte Bio et locale	Riz Bio pilaf	Pommes de terre Bio rôties
	Assortiment de fromages	Saint Paulin	Kiri	-	-
	Banane Bio	Gâteau chocolat	Fruit de saison Bio	Fromage blanc et confiture	Pot de glace
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- fêteons l'automne au Canada
Semaine 38	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
Menus du 19 au 23 septembre 2022	Melon Bio	Salade de riz arlequin	Salade composée de crudités (tomate, radis, concombre Bio, sauce blanche)	Tomates Bio au pesto	Soupe de pois cassés canadienne aux légumes Bio
	Jambon braisé sauce champignons	Filet de colin label dieppoise	Cordon bleu	Lasagnes à la bolognaise	Frites à la canadienne
	Purée de légumes et pommes de terre	Epinards Soubise	Haricots verts Bio	Salade verte Bio et locale	(plat complet avec frites, sauce brune sucrée, cheddar)
	Saint Nectaire	-	Carré frais	-	Fromage blanc aux myrtilles ou sirop d'érable
	Yaourt vanille Bio	Tarte aux pommes Bio feuilletée	Pomme locale caramélisée	Assortiment de fruits Bio	et son pancake

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 1 et 2

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.
Menus du 26 au 30 septembre 2022	Salade Coleslaw Bio	Pâté de campagne et cornichon	Salade parisienne (salade Bio, tomate Bio, oeuf dur)	Oeuf dur Bio mayonnaise	Duo de tomate et concombre Bio et locaux
	Dos de colin MSC sauce beurre blanc	Carbonade de boeuf local	Sauce carbonara	Saucisse de Toulouse	Cuisse de poulet rôtie
	Riz Bio pilaf	Pommes de terre Bio vapeur	Tortis Bio	Ecrasé de patate douce	Poêlée de légumes Bio
	-	-	Emmental râpé	Carré frais	Assortiment de fromages
	Entremets caramel au lait local et brisures de spéculoos	Pomme locale et Bio	Dessert du chef	Fruit frais	Ile flottante
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40	3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.
Menus du 3 au 7 octobre 2022	Céleri Bio et local	Salade piémontaise aux pommes de terre Bio et locales	Tartine surprise	Salade de tomates Bio vinaigrette balsamique	saucisson sec et condiment
	Emincé de porc aux petits légumes à l'asiatique	Sauté de volaille label BBC au romarin	Paupiette de veau sauce au poivre	Nuggets de blé sauce barbecue	Fish and chips
	Nouilles chinoises	Brocolis Bio	Riz Bio	Poêlée de légumes Bio	-
	-	Camembert	Emmental	Assortiment de fromages	-
	Yaourt vanille Bio	Raisin blanc Bio	Ananas frais	Crumble aux pommes locales	Fruit de saison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.	14-oct.
Menus du 10 au 14 octobre 2022	Tomates Bio vinaigrette 	Tarte fine au chèvre local et salade verte 	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Betteraves Bio vinaigrette 	Galette à la patate
	Chipolatas au jus	Coq en barbouille	Escalope de porc aux épices	Filet de poisson label 	Filet de poulet
	Ebly Bio à la tomate 	Pommes vapeur locales 	Lenfilles Bio 	Purée de potimarron et pommes de terre Bio 	Carottes glacées Bio et locales 
	Gouda	-	-	Brie	-
	Raisin Bio 	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce chocolat 	Riz au lait local 	Pêche au sirop	Clafoutis mirabelles (aux oeufs Bio) 
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 42	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.	21-oct.
Menus du 17 au 21 octobre 2022	Salade verte locale 	Houmous et toast	Champignons à la crème		Betteraves rouges Bio au maïs 
	Cervelas Orloff	Chili sin carne	Langue de boeuf émincée charcutière		Filet de poulet label BBC grillé sauce ketchup 
	Petits pois	Riz blanc Bio 	Purée de pommes de terre locales 		Potatoes
	Assortiment de fromages	Petit Trôo	-		-
	Orange Bio 	Fruit frais	Entremets au lait Bio 		Panna cotta coulis fruits rouges

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème 

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

**Cuisiniers
du Centre-Val de Loire**

