



Municipalité de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi - ALSH	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Epiphanie
Semaine 01		2-janv.	3-janv.	4-janv.	5-janv.	6-janv.
Menus du 2 au 6 janvier 2023			Macédoine de légumes	Velouté de légumes verts Bio	Salade Coleslaw local et Bio	Salade de pâtes Bio vinaigrette au pesto et thon
			Normandin de veau au jus	Saucisse grillée	Escalope de volaille panée	Filet de poisson MSC
			Riz Bio créole	Petits pois aux oignons	Pommes de terre Bio persillées	Haricots verts Bio à l'ail
			Gouda Bio	-	-	-
		Fruit de saison	Fromage blanc Bio aux fruits	Liégeois vanille	Galette des rois maison	
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02		9-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv.	13-janv.
Menus du 9 au 13 janvier 2023		Rosette tranchée et cornichons	Carottes locales et Bio vinaigrette	Entrée du chef	Velouté de légumes Bio	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne, persil et oignons rouges vinaigrette
		Emincé de poulet sauce forestière	Merguez au jus	Brick de saumon et épinards	Bolognaise végétale	Filet de colin MSC sauce crème
		Chou-fleur Bio en gratin	Semoule Bio	Riz Bio à la tomate	Coquillettes Bio	Haricots beurre persillés
		-	Assortiment de fromages	Camembert	-	Tomme
	Clémentines	Pomme HVE	Gâteau au yaourt	Ile flottante maison	Banane Bio	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 6 et 1

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Nouvel an chinois
Semaine 03	16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.	20-janv.
Menus du 16 au 20 janvier 2023	Potage de légumes locaux et Bio	Pomelos cocktail	Rillettes de poisson MSC	Assiette de charcuterie	Chou blanc local et Bio vinaigrette sauce soja
	Omelette	Marmite de moules au curry	Quiche feuilletée au fromage	Gnocchis bowl à la dinde et carottes locales et Bio	Sauté de porc label au caramel
	Salade verte Bio	Pommes rissolées	Salade verte	-	Riz Bio à la chinoise
	-	Tomme noire	-	Edam Bio	-
	Fromage blanc et sucre	Banane Bio au chocolat	Dessert du chef	Poire label	Litchis
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi, je dis	Vendredi
Semaine 04	23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.	27-janv.
Menus du 23 au 27 janvier 2023	Salade de perles	Betteraves Bio vinaigrette	Potage de légumes Bio	Salade verte Bio vinaigrette	Carottes locales et Bio râpées au citron
	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson	Rôti de porc	Hamburger poisson pané ou hamburger volaille pané	Bolognaise de boeuf
	Mélange de légumes Bio	Riz pilaf	Purée de légumes	Frites Bio	Coquillettes Bio
	Cantal AOP	-	-	-	Emmental râpé
	Clémentines	Crème aux œufs du chef lait local	Crème dessert praliné	Salade de fruits Bio	Flan pâtissier

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 2 et 3

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Chandeleur	Vendredi
Semaine 05	30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr.	3-févr.
Menus du 30 janvier au 3 février 2023	Velouté de poireaux local	Salade composée	Oeuf dur	Macédoine fromage blanc	Friand au fromage
	Pilon de poulet tex mex	Couscous	Jambon braisé sauce tomate	Mac and cheese raclette	Filet de lieu MSC sauce bordelaise
	Petits pois et carottes Bio	Semoule Bio	Coeur de blé	(Coquillettes Bio)	Chou romanesco
	-	Gouda Bio	-	-	-
	Fruit Bio	Mousse coco lait local	Salade de fruits Bio	Crêpe au sucre	Banane Bio
Semaine 06	6-févr.	7-févr.	8-févr.	9-févr.	10-févr.
Menus du 6 au 10 février 2023	Potage aux carottes locales	Céleri local rémoulade	Potage de potimarron	Jeudi, je dis	Chou blanc local au curry
	Sauté de dinde façon blanquette	Hachis parmentier du chef	Risotto aux chipolatas	Pizza au fromage ou pizza reine	Filet de poisson MSC
	Lentilles	(purée fraîche aux pommes de terre Bio)	-	Salade verte Bio	Légumes du pot et pommes de terre Bio
	Camembert	-	Emmental Bio	-	Mimolette
	Clémentines	Yaourt vanille Bio	Fruit de saison HVE	Panna cotta au caramel	Compote pomme Bio-vanille du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Villedieu sur Indre

Menus du centre de loisirs

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 07	13-févr.	14-févr.	15-févr.	16-févr.	17-févr.
Menus du 13 au 17 février 2023	Carottes râpées Bio au citron	Salade de perles	Salade de chou chinois	Taboulé	Saucisson à l'ail
	Pâtes Bio à la carbonara	Filet de poisson pané sauce tartare	Echine de porc local sauce moutarde	Bruschetta fromagère du chef	Boeuf mode et ses carottes Bio et locales
	-	Légumes de saison Bio	Riz créole Bio	Salade verte Bio	Pommes vapeur
	-	Fromage	-	-	Carré frais
	Kiwi Bio	Fruit de saison	Tarte au chocolat du chef	Entremets caramel au lait Bio	Compote de pommes Bio maison
Semaine 08	20-févr.	21-févr.	22-févr.	23-févr.	24-févr.
Menus du 20 au 24 février 2023	Lentilles Bio vinaigrette	Potage de légumes Bio	Betteraves vinaigrette	Chou blanc Bio vinaigrette	Salade de riz Bio
	Cassolette de poisson	Gratin de pommes de terre Bio	Cordon bleu	Raviolis à la bolognaise	Rôti de porc BBC au chorizo doux
	Carottes Vichy	façon raclette maison	Purée de Shrek (épinards Bio) maison	/	Poêlée de légumes
	Kiri	-	-	Fromage	Brie
	Rondelles de banane Bio sauce chocolat	Mini beignet au sucre	Semoule au lait vanillée maison au lait local	Tarte aux pommes HVE faite sur place	Orange



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 4 et 5

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

