



Commune de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	27-avr.	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Mousse de petits pois au fromage frais	Pâté de campagne et cornichon	Salade parisienne (salade verte, champignons, jambon)	1er mai
		Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)	Rôti de boeuf sauce au poivre	Filet de poisson MSC crème de poivron	
		Riz Bio	-	Gratin de chou-fleur et pomme de terre (pdf Bio)	Courgettes braisées	
		Bûche mi-chèvre	-	-	Verre de lait local	
		Banane Bio	Compote pomme HVE rhubarbe du chef	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	
Semaine 19	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	
Menus du 4 au 8 mai 2026	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	
		Bâtonnets de concombre et radis sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)	Salade composée de crudités	Salade de haricots verts à la tomate et maïs	victoire 1945	
		Risotto printanier et Parmesan AOP (fèves, petits pois, champignons, céleri branche)	Filet de poisson au lait de coco	Bolognaise ou carbonara		
		-	Semoule Bio	Tortis Bio		
		-	Assortiments de fromages	Emmental râpé		
	Yaourt brassé aux fruits	Salade de fruits frais	Abricots au sirop	Crumble du chef pomme Bio chocolat		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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





Commune de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 20	Menus du 11 au 15 mai 2026	11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	
		Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa	Betteraves rouges Bio vinaigrette	l'Ascension		fermé
		Calamars à la romaine sauce aïoli	Emincé de porc sauce aux herbes	Boulettes au veau sauce provençale			
		Brocolis Bio ail et persil	Frites et ketchup	Coquillettes Bio			
		-	Carré de Liqueil	Emmental râpé			
Donut	Pomme Bio	Assortiment de fruits de saison	Jeudi - journée des abeilles		Vendredi		
Semaine 21	Menus du 18 au 22 mai 2026	18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	
		Houmous	Concombre Bio à la crème	Radis roses et beurre	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail	
		Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie	Omelette aux pommes de terre (pd't 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	Navets glacés au miel	Coquillettes Bio	
		Edam Bio	-	Assortiment de fromages	-	Bleu	
Coupe banane Bio et sa sauce au chocolat	Crème vanille du chef	Compote	Gâteau nid d'abeille	Fraises et sucre			

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

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 22	25-mai		26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte		Taboulé	Concombre Bio vinaigrette	Salade verte à la Mozzarella	Quiche au fromage (oeuf Bio)
		Jambon braisé	Hachis parmentier du chef (égréné de boeuf Bio)	Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco	
		Flageolets	Salade verte	Ratatouille Bio	Courgettes Bio aux oignons	
		Gouda Bio	-	-	-	
		Melon	Dessert du chef	Cookie du chef	Salade de fruits Bio	
Semaine 23	1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	
Menus du 1 au 5 juin 2026	Duo de melon et pastèque	Salade de perles au surimi MSC	Salade de haricots verts label CE2	Tomates Bio vinaigrette	Rosette et cornichons	
	Pastasotto de courgettes Bio, ail et fines herbes	Sauté de boeuf aux poivrons	Quiche lorraine (aux oeufs Bio)	dinde sauce moutarde	Filet de colin MSC sauce à l'oseille	
	-	Purée de haricots beurre	Salade verte	Riz Bio	Petits pois Bio au jus	
	-	Assortiment de fromages	Tomme blanche	-	Kiri	
	Bâtonnet de glace	Fraises et sucre	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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





Commune de Villedieu sur Indre

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	Wrap de crudités au fromage frais	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
	Carottes Bio façon Vichy	potatoes	Riz Bio pilaf	Tomate Bio provençale	Semoule Bio, sauce tomate
	-	-	Saint Paulin	Yaourt nature Bio	Assortiment de fromages
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Pêche rôtie au miel	Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local)	
Semaine 25	Lundi 15-juin	Mardi 16-juin	Mercredi 17-juin	Jeudi - repas rouge	Vendredi 19-juin
Menus du 15 au 19 juin 2026	Salade verte, haricots rouges et maïs	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Bâtonnets de carotte Bio sauce fromage blanc	Salade de dés de pastèque et tomate	Salade de lentilles à la ciboulette
	Sauté de dinde sauce crème	Croque tomates, Mozzarella et basilic	Nuggets au poisson	Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Poisson frais du marché sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre rissolées	Boulgour Bio sauce tomate	Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave	Gratin de courgettes
	-	-	Assortiment de fromage	-	Camembert Bio
Eclair au chocolat	Smoothie à la pêche fraîche	Abricots rôtis	Fraises et chantilly	Semoule au lait local	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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






Commune de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi, je dis	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives, Feta)	Melon	Friand au fromage	Gaspacho	Salami
	Mac and cheese (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Sauté de boeuf au paprika Purée de courgettes et pomme de terre	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine Haricots verts label CE2 à l'ail	Jambon blanc Pommes rissolées	Filet au colin MSC sauce beurre blanc Semoule Bio / Mélange de légumes
	-	-	-	Suisse sucré	Carré de l'Est
	Pot de glace	Coupe de fraise et son crumble	Fruit de saison	Churros ou donut	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		Tomates cerises
	Emincé de volaille sauce tomate	Courgette Bio farcie végétarienne	Filet de poisson MSC Meunière et citron	Repas de vacances	Sandwich du chef
	Brocolis aux oignons	Riz Bio pilaf	Coquillettes Bio		Chips
	-	Gouda Bio	-		-
	Pastèque	Fromage blanc Bio	Glace		Abricots

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

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

