



Commune de Villedieu sur Indre

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			Betteraves Bio vinaigrette,	Salade verte et croûtons	Concombre Bio vinaigrette	Salade de pommes de terre hareng
			Poulet rôti aux herbes	Filet de poisson MSC sauce crustacés	Tortilla aux pommes de terre locales aux herbes Bio	Sauté de porc à la provençale
			Frites	Semoule Bio	Salade verte Bio	Brocolis
			Tomme noire	-	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 sauce fromage frais	Chou-fleur Bio à l'échalote	Salade verte Bio et croûtons	Tomates vinaigrette
		Pilons de poulet mariné	Rôti de porc au just	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère	Poisson pané
		Haricots beurre persillés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Coquillettes	Poêlée de légumes et aubergines
		Gouda	-	-	-	Assortiment de fromages
		Raisin	Compote de pommes Bio et abricots	Melon	Mousse au chocolat	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

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

Semaine 38		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi -repas Portugal	Vendredi
Menus du 14 au 18 septembre 2026		14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
	Salade de lentilles Bio	Bio	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes râpées aux raisins	Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Feuilleté fromage
	Sauté de dinde label rouge		Lasagnes de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio)	Blanquette de poisson MSC	Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Saucisse grillée
	Carottes au cumin		Salade verte Bio	Coquillettes	Riz	Purée de brocolis Bio
	Assortiment de fromages		-	Bûche mi-chèvre	-	Brie
	Fruit de saison Bio	Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert praliné	Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi, je dis	Vendredi
Menus du 21 au 25 septembre 2026		21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Bio	Melon et pastèque	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Tomates, maïs et Feta
	Omelette Bio aux lardons	Bio	Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé	Sauté de dinde, citron et gingembre	Pâtes Bio à la bolognaise	Moules marinière
	Petits pois Bio au jus	Bio	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches	Butternut rôtie	-	Frites
	-		-	Suisse Bio	Emmental Bio	-
	Fruit de saison Bio	Bio	Ile flottante	Dessert du chef	Gaufre au chocolat ou Tarte au ciron meringuée	Salade de fruits du chef

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique Bio

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

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 d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 40		28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026		Duo de melon	Salade verte, tomates et maïs	Salade de crudités aux dés de fromage	Carottes râpées vinaigrette	Concombre et maïs
		Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet	Hot dog	Tarte fine courgettes et Brie (courgettes Bio)	Fricassée de poisson MSC gratinée
		Pommes de terre grenailles	Riz pilaf	Potatoes	Salade verte Bio	Risonis au beurre
		-	Mimolette	Chanteneige	-	-
		Sookies façon tarte aux prunes	Raisin	Compote	Pomme Bio	Yaourt local aux fruits
		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi
Semaine 41		5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
Menus du 5 au 9 octobre 2026		Rosette	Salade verte	Salade de coquillettes sauce cocktail	Salade de crottin de chèvre chaud au miel	Carottes Bio râpées façon maltaise
		Bruschetta tomates et Mozzarella	Lasagnes à la bolognaise	Emincé de volaille	Parmentier de cochon sauvage	Poisson MSC meunière
		-	-	Étuvé de chou-fleur	Purée de pomme de terre et courge	Epinards à la crème
		-	Emmental Bio	Saint Paulin	-	Yaourt
		Fruit de saison	Salade de fruits	Fromage blanc Bio	Crumble pomme, poire, noisette	Poire HVE

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

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

TOUS ENSEMBLE à table !

Semaine 42	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
	12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette	Focaccia au chèvre	Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs	salade composée tomates, maïs croustons	
	Nuggets de blé	Sauté de poulet à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée à la compotée d'oignons	Chili con carne	Repas de vacances
	Purée de carottes Bio	Mélange de légumes	Salade verte	Riz Bio	
	-	-	Gouda	Assortiment de fromages	
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux)	Banane Bio	Pomme Bio	Sablé géant noisettes orange	

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

