Commune de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette (Bio)	Assortiment de crudités	Endives aux pommes	Velouté de potiron	Salade de pâtes et maïs mayonnaise
	Bolognaise Bio (Bio)	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio (Bio)	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC
	Macaronis	Salade verte Bio (Bio)	Pommes de terre sautées	Petits pois et carottes Bio (Bio)	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio (Bio)	-	-	Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio (Bio)	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio) (Bio)	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Carottes râpées locales vinaigrette	Férié	Friand au fromage	Velouté de légumes Bio (Bio)
	Saucisse de Francfort	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de colin MSC pané	Emincé de dinde au jus
	Pommes vapeur persillées	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda	-		Saint Paulin	-
	Fromage blanc Bio (Bio)	Compote du chef Bio (Bio)		Coupe Banane Bio au chocolat (Bio)	Tarte fine aux pommes

Produit Biologique (Bio) — 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi, je dis	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Salade d'agrumes	Bouillon et vermicelles	Salade composée	Salade verte	Macédoine
	Moules au curry et crème	Pot au feu	Volaille façon rougail	Raclette ou Croziflette	Chili sin carne aux pois Bio
	Coquillettes	Légumes du pot	Semoule Bio		Riz Bio créole
	Emmental râpé Bio	-	Bûche mi-chèvre	-	Vache-qui-rit Bio
	Crème vanille	Banane Bio	Fromage blanc	Cookie du chef	Poire Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette	Crudités au fromage	Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre	Fajitas au boeuf	Fricassée de moules et poisson MSC	Jambon braisé
	Duo de haricots verts et champignons	Salade verte Bio	garni	Frites	Gratin de potimarron
	-	Gouda	-	-	Assortiment de fromages
	Pomme Bio	Glace	Compote pomme banane Bio	Pot de crème spéculoos	Salade de fruits du chef

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Villedieu sur Indre

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette (Bio) Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio) Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches Emmental râpé Fruit de saison Bio (Bio)	Velouté Dubarry Bio (Bio) Boeuf bourguignon Petits pois au jus - Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Bio vinaigrette (Bio) Quiche au poulet et Emmental Carottes locales aux oignons Tomme blanche Fruit de saison	Salade verte Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) (Bio) - Crumble aux poires du chef	Taboulé (semoule Bio) (Bio) Calamars à la romaine sauce tartare Brocolis Bio (Bio) Saint Nectaire AOP Orange
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi ALSH**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio (Bio) Saucisse de Toulouse Lentilles Bio (Bio) - Poire	Carottes râpées locales vinaigrette Haut de cuisse de poulet aux herbes Poêlée de légumes - Roulé à la confiture de fraise du chef	Croque monsieur Boulettes au boeuf sauce orientale Pommes vapeur - Fruit de saison	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote (Bio) Carbonara de pois Pâtes HVE Emmental râpé Bio (Bio) Liégeois vanille	Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio) Filet meunière Semoule Bio (Bio) Assortiment de fromages Salade de fruits du chef

Produit Biologique (Bio) — 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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire



Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Villedieu sur Indre

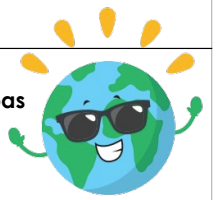
Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio 14-déc.	Mardi 15-déc.	Mercredi ALSH 16-déc.	Jeudi – repas de Noël 17-déc.	Vendredi 18-déc.
	Potage de légumes Bio (Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette (Bio)	Assiette de crudités	Rillettes de saumon	
	Mac and cheese à l'Emmental Bio (Bio) aux pâtes Bio (Bio)	Rôti de porc au jus / Purée de brocolis	Riz Bio au chorizo doux au fromage et brocolis, façon risotto (Bio)	Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème forestière / Pommes pin	Repas de vacances
	-	Assortiment de fromages	-	Fromage	
	Banane Bio (Bio)	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	Bûche Clémentine Chocolat	





Produit Biologique (Bio) — 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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire



Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR