



Commune de Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 10	Lundi	Mardi -	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette 	Carottes Bio vinaigrette 	Salade de blé Bio au maïs 	Velouté de chou-fleur	Céleri rémoulade 
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette 	Pilon de poulet mariné au paprika	Quiche aux poireaux	Sauté de boeuf Bio à la provençale 	Mac and cheese aux coquillettes de blé / pois chiches HVE 
	Semoule Bio 	Petits pois aux oignons	Salade verte	Frites	
	Brie	Verre de lait local 	Assortiment de fromages	Tomme noire	Mimolette
	Pomme Bio 	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Compote pomme Bio cannelle du chef 	Crème dessert du chef à la vanille (au lait local) 
Semaine 11	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 9 au 13 mars 2026	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
	Toast au chèvre (chèvre local) 	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette 	Salade composée	Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio 
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio 	Volaille au curry	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron 
	Haricots verts en persillade Bio 	Tortis Bio 	Poêlée de légumes	Chou-fleur Bio gratiné 	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit	Edam Bio 	Fromage	Suisse sucré	Camembert
	Poire Bio 	Yaourt Bio vanille local 	Banane Bio au caramel 	Flan au chocolat du chef	Salade de fruits frais Bio 

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 Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jaune	Vendredi
Semaine 12	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars	
Menus du 16 au 20 mars 2026	Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon	Salade verte vinaigrette balsamique	Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail	
	Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson frais du marché sauce Tandoori	Nuggets de blé et ketchup	
	Lentilles vertes Bio	Purée de panais et pommes de terre du chef	Pommes de terre rissolées	et son riz Bio crémeux safrané	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella	
	Emmental Bio	Assortiment de fromages	Laitage	Cheddar	Fromage blanc sucré Bio	
	Orange Bio	Semoule au lait (lait local)	Compote HVE	Panna cotta et compotée mangue ananas	Banane Bio	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – dessert solidaire	Vendredi	
Semaine 13	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars	
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf Bio mayonnaise de haricots rouges	Potage de légumes de saison Bio	Betteraves vinaigrette	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix, raisins secs)	Carottes râpées locales à l'orange	
	Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal de pois et sauce	Poêlée de pâtes Bio	Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé aux échalotes	
	Semoule Bio au beurre	Haricots verts label CE2 à l'ail	à la strasbourgeoise	Purée de brocolis Bio	Frites	
	Gouda Bio	St Nectaire AOP	Emmental râpé	Verre de lait local	Brie	
	Salade de fruits Bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio banane Bio	

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 Bourgueil

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 14		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Menus du 30 mars au 3 avril 2026		30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
		Crêpe au fromage	Radis roses et beurre	Salade de crudités	Carottes Bio râpées à l'échalote	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur
		Escalope de dinde local sauce miel moutarde	Chili sin carne	Nuggets de volaille sauce barbecue	Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Poisson du marché sauce ciboulette
		Carottes locales façon Vichy	Riz Bio	Salsifis persillés	Salade verte Bio	Purée de patates douces du chef
		Cantal AOP	Camembert	Fromage	Edam Bio	Petit suisse sucré
		Pomme Bio	Fromage blanc local à la confiture de fraise	Crème dessert	Compote pomme Bio et rhubarbe	Coupe banane Bio chocolat
Semaine 15		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas de Pâques	Vendredi
Menus du 6 au 10 avril 2026		6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
lundi de Pâques			Potage courgettes vache qui rit	Salade de pâtes (pâtes Bio) et mimolette	Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner	
			Couscous (demi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)	Filet de poisson MSC sauce pesto	Parmentier de canard et boeuf	
			Semoule Bio / légumes couscous	Chou-fleur en gratin	Salade verte	
			Assortiment de fromages	Fromage	Verre de lait Bio local	
			Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Brownie au chocolat	

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 Bourgueil

Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas géométrique	Vendredi
Semaine 16		13-avr.	14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.
Menus du 13 au 17 avril 2026		Salade de pâtes Bio, Mozzarella, sauce cocktail	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées locales façon malfaise	Triangle jambon-fromage	Salade de lentilles vinaigrette
		Pilon de poulet mariné	Filet de poisson pané MSC et citron	Bruschetta du chef	Bolognaise aux pois Bio	Rôti de porc sauce moutarde
		Petit pois aux oignons	Pommes vapeur	Salade verte	Tortis HVE	Petit pois aux oignons
		Fromage blanc local nature	Brie	Saint Paulin	Babybel	Carré frais
		Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt brassé	Finger de gâteau au chocolat	Salade de fruits du chef
Semaine 17		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeud	Vendredi
		20-avr.	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.
Menus du 20 au 24 avril 2026		Concombre bulgare	Radis et beurre	Salade mexicaine	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)
		Pâtes Bio	Omelette	Escalope de porc sauce curry et pomme	Boulettes au boeuf au paprika	Filet de hoki MSC sauce crème
		à la carbonara	Frites au Cheddar	Purée de carottes Bio	Haricots verts à l'ail	Brocolis Bio aux oignons
		Bûche mi-chèvre	Camembert	Assortiment de fromages	Verre de lait Bio local	Emmental Bio
		Compote de fruits Bio	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau du chef	Fruit de saison Bio

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

