



Commune de Bourgueil

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		Tarte tomate et chèvre	Betteraves Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et Mimolette
		Poisson MSC meunière et citron	Haut cuisse de poulet rôti aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Tortilla aux pommes de terre locales aux herbes Bio	Filet de merlu MSC sauce crustacés
		Courgettes locales braisées	Frites	Semoule Bio	Salade verte Bio	Piperade
		Emmental Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit Bio	Verre de lait local
		Fruit à noyau de saison HVE	Pastèque	Salade de fruits	Pot de glace	Gâteau au yaourt
		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 37		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	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Pilons de poulet marinés	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère	Colombo de poisson MSC
		Haricots verts persillés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Coquillettes Bio	Poêlée de légumes et aubergines
		Gouda	Carré de Ligueil	Assortiment de fromages	Chanteneige Bio	Fromage blanc Bio nature
		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 Bourgueil

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	Salade de cervelas vinaigrette	Céleri Bio râpés aux raisins	Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Baguette façon pizza
		Lasagnes de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio)	Sauté de dinde label rouge	Blanquette de poisson MSC	Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Merguez
		Salade verte Bio	Carottes au cumin	Coquillettes Bio	Riz Bio / haricots plats au beurre	Purée de brocolis Bio
		Gouda Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Brie
		Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert praliné	Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Menus du 21 au 25 septembre 2026		21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
		Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
		Omelette Bio aux lardons	Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé	Sauté de dinde, citron et gingembre	Pâtes Bio à la bolognaise	Poisson du jour MSC à la ciboulette
		Petits pois Bio au jus	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches	Butternut rôtie	-	Haricots plats
		Cantal AOP	Tomme blanche	Suisse Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
		Fruit de saison Bio	Ile flottante	Cocktail de fruits au sirop	Cake façon pain perdu du chef (au lait local)	Prune

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 d'automne

Semaine 40		Lundi – dessert solidaire	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026		28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
		Duo de melon	Taboulé (semoule Bio)	Salade de crudités aux dés de fromage	Céleri Bio rémoulade	Radis roses et beurre
		Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet	Hot dog	Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)	Fricassée de poisson MSC gratinée
		Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio	Potatoes	Salade verte Bio	Risonis au beurre
		Cantal AOP	Mimolette	Chanteneige	Suisse Bio	Fromage de chèvre
		Sookies façon tarte aux prunes	Raisin	Compote	Pomme Bio	Yaourt local aux fruits
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi
Menus du 5 au 9 octobre 2026		5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
		Oeuf mimosa	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Champignons crus, fromage frais ail et fines herbes	Croque-Monsieur au Sainte-Maure de Touraine	Carottes Bio râpées façon maltaise
		Bruschetta tomates et Mozzarella	Boulettes au boeuf à la provençale	Jambon grillé	Sauté de volaille, crème d'herbes	Poisson MSC meunière
		Salade verte	Etuvé de chou-fleur Bio	Frites et ketchup	Poêlée automnale	Gratin d'épinards au Cheddar
		Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	-	Yaourt
		Fruit de saison Bio	Salade de fruits	Fromage blanc Bio à la confiture	Semoule au lait, caramel au beurre salé, sablé breton	Poire HVE pochée à la cannelle

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancre territoriale

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

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	Butternut râpée au fromage blanc	
	Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée à la compotée d'oignons	Chili con carne	Repas de vacances
	Purée de carottes Bio	Potimarron rôti	Salade verte	Riz Bio	
	Bûche chèvre Bio	Yaourt local sucré	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

