



Commune de Lamotte Beuvron

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		Friand au fromage	Betteraves Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et Mimolette
		Poisson MSC meunière et citron	Sauté de poulet aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Quiche au fromage	Filet de merlu MSC sauce herbes
		Courgettes Bio braisées	Frites	Semoule Bio	Salade verte Bio	Piperade
		Emmental Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	-	-
		Fruit à noyau de saison HVE	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	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Pilons de poulet mariné	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère	Colombo de poisson MSC
		Haricots beurre persillés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Coquillettes Bio	Poêlée de légumes et aubergines
		Camembert	-	Assortiment de fromages	-	Brie
		Pêche	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 Lamotte Beuvron

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 Bio râpées	Rillettes de poisson (au poisson blanc)	Pizza
	Lasagnes de courgettes et chèvre (courgettes Bio)	Bio	Sauté de dinde IGP	Blanquette de poisson MSC	Sauté de poulet et sa marinade portugaise	Merguez
	Salade verte Bio	Bio	Carottes au cumin	Coquillettes Bio	Riz Bio / haricots plats au beurre	Haricots verts Bio
	Edam Bio	Bio	Chèvre	-	-	-
	Fruit de saison Bio	Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert praliné	Pastel de nata	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	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre
	Sauté de porc BBC à la moutarde		Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé	Sauté de dinde, citron et gingembre	Pâtes Bio à la bolognaise ou Pâtes Bio à la carbonara	Poisson du jour MSC
	Petits pois Bio au jus	Bio	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches	Courgettes		Haricots plats
	Cantal AOP		-	Suisse Bio	-	-
	Fruit de saison Bio	Bio	Yaourt sucré Bio	Cocktail de fruits au sirop	Cake façon pain perdu du chef (au lait local)	Salade de fruits du chef

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 Lamotte Beuvron

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.	
		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		Pâtes au beurre	
		Cantal AOP		Mimolette		-		-		-	
		Sookies façon tarte aux prunes		Raisin		Compote		Pomme Bio		Yaourt 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 verte et croûtons		Salade de coquillettes Bio sauce cocktail		Salade de crottin de chèvre chaud au miel		Carottes Bio râpées façon maltaise	
		Bruschetta tomates et Mozzarella		Jambon grillé		Boulettes au boeuf à la provençale		Poisson blanc, beurre blanc aux crevettes		Sauté de poulet BBC au citron	
		Salade verte		Frites et ketchup		Etuvé de chou-fleur Bio		Lentilles corail au cumin		Gratin d'épinards au Cheddar	
		-		-		Emmental Bio		-		-	
		Fruit de saison		Fromage blanc Bio à la confiture		Salade de fruits		Crumble pomme, poire, noisette		Poire au sirop	

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



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 tomate 	Chili con carne	Repas de vacances
	Carottes Bio vapeur 	Purée de potimarron	Salade verte	Riz Bio 	
	-	-	Gouda	-	
	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

