



# Ville de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi - Epiphanie	Mercredi	Judi	Vendredi
Semaine 02	5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.
Menus du 5 au 9 janvier 2026	Friand au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade verte aux noix vinaigrette	Coleslaw d'hiver Bio	Velouté de potiron
	Steak haché sauce barbecue	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de dinde sauce tomate basilic	Hachis végétal	Filet de merlu MSC sauce citron
	Haricots verts	Chou-fleur en gratin	Semoule Bio	(haché de pois Bio)	Riz pilaf Bio
	-	-	Bûche mi-chèvre	Brie Bio	Yaourt nature Bio
	Pomme Bio	Galette des rois	Salade de fruits du chef	Compote de pommes Bio	Clémentines
Semaine 03	12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026	Emincé de chou chinois vinaigrette thaï	Salade de riz au thon (riz Bio)	Salade verte au fromage	Velouté de légumes verts à la vache qui rit	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
	Sauté de poulet label BBC sauce forestière	Nuggets de poulet	Bolognaise (boeuf Bio)	Curry de lentilles corail	Marmite de colin MSC aux petits légumes
	Potatoes au paprika	Petits pois Bio au jus	Tortis Bio	Riz Bio	Carottes locales glacées
	-	Vache qui rit Bio	Emmental râpé	-	Assortiment de fromages
	Suisse aromatisé	Poire Bio	Compote de fruits	Tarte aux pommes	Banane 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



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# Ville de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi, je dis	Vendredi
Semaine 04		19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus du 19 au 23 janvier 2026	Céleri Bio rémoulade	<b>Soupe à l'oignon et croûtons</b>	Chou-fleur en vinaigrette	<b>Carottes locales vinaigrette</b>	Saucisson à l'ail et cornichons	
	Boulettes végétales Bio en couscous	<b>Tartiflette</b>	Aiguillettes de poulet tex mex	<b>Poisson pané MSC ou Beignets de calamars</b>	Sauté de boeuf à l'indienne	
	(Semoule Bio)	<b>Salade verte</b>	Potatoes	<b>Haricots verts HVE</b>	Purée de légumes	
	Bûche mi-chèvre	-	Fromage	-	Assortiments de fromages	
	Clémentines	<b>Glace vanille fraise</b>	Dessert lacté	Chou garni à la crème	<b>Banane Bio</b>	
Semaine 05		26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Menus du 26 au 30 janvier 2026	Friand au fromage	<b>Carottes râpées locales vinaigrette</b>	Céleri rémoulade	Velouté de butternut	<b>Betteraves Bio vinaigrette</b>	
	<b>Brandade de poisson MSC du chef</b>	Boulettes au boeuf sauce orientale	Chipolatas	<b>Sauté de poulet label BBC aux olives</b>	<b>Pasta party (pâtes Bio)</b>	
	Salade verte	<b>Riz Bio aux petits légumes</b>	<b>Semoule Bio</b>	<b>Haricots beurre label CE2</b>	<b>sauce au fromage Bio</b>	
	<b>Vache qui rit Bio</b>	-	-	<b>Fromage Bio</b>	-	
Fruit de saison	Yaourt	Crème à la vanille et caramel	Brownie	<b>Fruit de saison Bio</b>		



**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



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Ville de Lamotte Beuvron

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 06		Lundi - repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas crêpes	Vendredi
Menus du 2 au 6 février 2026		2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Semaine 06		Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes de saison	Salade composée	Carottes râpées Bio	Oeuf dur label MEA mayonnaise
		Nuggets végété et ketchup	Haché au veau sauce crème moutardée	Quiche du chef	Fricassée de poisson MSC gratiné	Rôti de porc aux champignons
		Carottes Vichy	Riz Bio	Salade verte	Brocolis Bio à l'ail	Purée de patate douce
		Chanteneige	Fromage local	-	-	Assortiment de fromages
		Compote pomme-banane Bio du chef	Pomme HVE	Gâteau au yaourt du chef	Crêpe au sucre du chef	Orange Bio
Semaine 07		Lundi	Mardi - journée des légumineuses	Mercredi	Jeudi, je dis	Vendredi
Menus du 9 au 13 février 2026		9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Semaine 07		Crème Dubarry Bio	Salade verte, maïs, haricots rouges	Betteraves Bio vinaigrette	Salade Coleslaw Bio	Carottes râpées
		Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé	Nuggets de poisson	Pizza ou Bruschetta	Steak haché
		Pâtes au beurre	Purée de pois cassés	Haricots verts label CE2 sautés	Salade verte	Frites
		-	Fromage Bio	-	Edam Bio	Emmental
		Clémentines	Fondant citron pois chiches	Yaourt aromatisé	Gâteau du chef	Fruit de saison

**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



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

