



Commune de Tauxigny

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36		1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.
Menus du 1 au 5 septembre 2025		Tomates Bio vinaigrette 	Betteraves Bio vinaigrette 	Rillettes de colin MSC 	Concombre Bio vinaigrette 	Salade de riz Bio et poivrons 
		Bolognaise Bio 	Tortilla pommes de terre locales aux herbes 	Sauté de porc à la provençale	Poulet rôti aux herbes	Poisson frais du marché
		Tortis Bio 	Courgettes braisées	Semoule Bio 	Frites	Tomates provençales
		Fromage Bio 	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local 	Yaourt nature
		Fromage blanc Bio 	Salade de fruits frais	Pastèque	Glace	Clafoutis aux abricots du chef
Semaine 37		Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi	Vendredi
		8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.
Menus du 8 au 12 septembre 2025		Taboulé à la semoule Bio 	Radis roses et beurre	Chou-fleur vinaigrette	Pastèque	Carottes Bio râpées vinaigrette 
		Sauté de dinde	Sauté de porc au jus	Steak haché sauce au poivre	Pasta party sauce aux petits pois et Mozzarella	Colombo de poisson MSC 
		Haricots beurre persillés	Riz Bio 	Gratin dauphinois	Coquillettes Bio	Poêlée de courgettes et aubergines
		Gouda	Carré Ligueil	Camembert Bio 	St Paulin x	Fromage blanc nature
		Raisin blanc	Compote de pommes HVE et abricots 	Pomme Bio 	Liégeois au chocolat	Quatre quart du chef

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi - repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas violet
Semaine 38		15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.
Menus du 15 au 19 septembre 2025		 Carottes râpées Bio 	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes Bio râpées aux raisins 	Salade de tomates vinaigrette	Velouté de betteraves rouges Bio et chou rouge au fromage et croûtons 
		Flan de courgettes (oeufs Bio) 	Pilon de poulet rôti mariné	Carbonara de poisson MSC 	Tajine aux boulettes à l'agneau	Hachis parmentier avec sa purée violette
		Semoule Bio 	Carottes Bio au cumin 	Coquillettes HVE 	Frites	-
		Verre de lait Bio 	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Yaourt local nature sucré 	Brie
		Fruit de saison Bio 	Coupe de banane Bio chocolat 	Crème dessert vanille	Compote pomme Bio banane Bio 	Tarte aux myrtilles
Semaine 39		22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
Menus du 22 au 26 septembre 2025		Salade de coquillettes Bio sauce cocktail 	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre vinaigrette	Toast au chèvre local 
		Omelette au fromage	Couscous de pois chiches, abricots secs et amandes torréfiées	Sauté de dinde, citron et gingembre	Lasagnes à la bolognaise du chef	Poisson du jour MSC 
		Petits pois au jus	Semoule Bio 	Butternut rôtie	Salade verte Bio 	Haricots beurre persillés
		Cantal AOP 	Tomme blanche	Camembert Bio 	Emmental Bio 	Yaourt sucré Bio 
		Abricots	Ile flottante	Pain perdu caramélisé du chef	Ananas rôti	Salade de fruits du chef

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 40		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
		29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
Menus du 29 septembre au 3 octobre 2025		Melon	Taboulé (semoule Bio)	Salade de riz Bio à la Mimolette	Effiloché d'endives vinaigrette	Radis roses et beurre
		Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet Bio	Quiche potimarron et fromage	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Fricassée de poisson MSC gratinée
		Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio	Salade verte	(pâtes Bio)	Chou-fleur Bio rôti
		Cantal AOP	Mimolette Bio	Chanteneige	Verre de lait local	Fromage de chèvre
		Pomme Bio cuite caramélisée	Raisin blanc Bio	Poire HVE	Bâtonnet de glace	Dessert solidaire : biscuit sec façon cupcake
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi – le grand repas	Vendredi
		6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
Menus du 6 au 10 octobre 2025		Carottes Bio râpées façon maltaise	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Gourmandise à la betterave rouge au poivre gamay, brandade légère au sel fumé	Saucisson sec et cornichons
		Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf à la provençale	Bruschetta tomates et Mozzarella	Suprême de volaille moelleux, pommes gaufrette, roquette et jus de rôti au vinaigre de Xérès	Poisson frais du marché
		Frites	Poêlée de courgettes et aubergines	Salade verte Bio	Fricassée de champignons, échalotes et citron confit	Gratin de chou-fleur, épinards au Cheddar
		Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre frais, salade d'herbes fraîches / Melba au miel et au pollen de fleurs, vinaigrette à la propolis	Tomme noire
		Poire HVE pochée	Crème aux oeufs	Fromage blanc Bio à la confiture	Macaronade aux pommes et poires tapées, chantilly et coulis de pruneau parfumé au jus de yuzu	Salade de fruits Bio du chef
		Produit Biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	Repas à thème	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny

Menus du restaurant scolaire

Semaine 42					
Menu inversé					
Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	
Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette 	Ile flottante et son crémeux à la carotte 	Tarte au fromage du chef	Chou à la crème salé au jambon 	Butternut râpée au fromage blanc	
Chili sin carne à l'égréné de pois Bio 	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Sauté de boeuf aux olives	Brandade de colin MSC 	
Riz Bio 	Potimarron rôti	Clafoutis aux brocolis 	Carottes braisées	Salade verte	
Verre de lait Bio 	Fromage Bio 	Gouda	Yaourt Bio sucré 	Camembert Bio 	
Banane Bio 	Semoule du chef	Pomme Bio 	Petit fantôme craquant (meringue)	Compote de poire HVE 	

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers

du Centre-Val de Loire

