



Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
Semaine 45		3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Menus du 3 au 7 novembre 2025		Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc	Salade verte aux pommes	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes Bio au pesto
		Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Poisson frais du marché
		Macaronis Bio	Salade verte Bio	Petits pois et carottes	Gratin de potiron et pommes de terre (aux pdt Bio)	Brocolis à l'ail
		Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
		Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau à la carotte et cannelle	Poire
Semaine 46		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
		10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Menus du 10 au 14 novembre 2025		Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï		Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de potiron Bio
		Saucisse de Francfort		Emincé pois et blé, sauce tomate au basilic	Filet de colin MSC sauce citron	Fricassée de dinde au jus
		Pommes de terre rissolées		Purée de légumes	Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
		Gouda		Camembert	Saint Paulin	Verre de lait Bio
		Fromage blanc Bio au miel		Compote du chef Bio	Fruit de saison Bio	Cake vanille du chef

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 47	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025	Demi-pomelo	Rosette et cornichons	Salade verte aux croûtons	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes Bio 
	Carbonara au saumon	Pot au feu	Aiguillettes de poulet façon rougail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio 
	Coquillettes Bio 	Légumes du pot	Semoule Bio 	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole 
	Emmental râpé Bio 	Vache-qui-rit Bio 	Bûche mi-chèvre	Verre de lait	Camembert Bio 
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookies du chef aux oeufs Bio 	Poire Bio 
Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette 	Salade composée de crudités	Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons 	Salade de riz Bio 
	Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier de lentilles à la tomate	Fajitas au boeuf	Jambon blanc	Poisson frais du marché MSC sauce beurre blanc 
	Riz Bio 	Salade verte Bio 		Frites	Purée de potimarron
	Yaourt Bio 	Emmental	Verre de lait Bio 	Mimolette	Cantal AOP 
	Pomme Bio 	Crème aux oeufs du chef	Pudding	Compote de pomme du chef à la vanille	Salade de fruits du chef

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





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 49	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi – repas bas carbone	Vendredi	
	1-déc.		2-déc.		3-déc.		4-déc.	5-déc.	
Menus du 1 au 5 décembre 2025	Betteraves rouges Bio vinaigrette 		Velouté de légumes Bio 		Salade de pommes de terre Bio vinaigrette 		Carottes râpées locales vinaigrette 	Houmous de haricots rouges et son toast	
	Tartiflette		Boeuf bourguignon		Quiche au poulet et Emmental		Bolognaise végétale (aux pois Bio) 	Calamars à la romaine sauce tartare	
	(aux pommes de terre Bio) 		Petits pois au jus		Carottes aux oignons		Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches 	Brocolis Bio gratinés 	
	Camembert Bio 		Gouda		Tomme blanche		Yaourt nature	Saint Nectaire AOP 	
	Fruit de saison Bio 		Mousse au chocolat		Fruit de saison		Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer	
Semaine 50	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi	Vendredi	
	8-déc.		9-déc.		10-déc.		11-déc.	12-déc.	
Menus du 8 au 12 décembre 2025	Potage de potimarron		Butternut râpée au fromage blanc		Salade de perles au surimi MSC vinaigrette 		Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote 	Oeuf dur Bio mayonnaise 	
	Saucisse de Toulouse		Sauté de poulet Tex mex		Croque chèvre Emmental		Galette d'avoine du chef	Poisson frais du jour	
	Lentilles Bio 		Frites		Salade verte		Chou-fleur Bio béchamel 	Semoule Bio 	
	Brie		Emmental Bio 		Yaourt sucré Bio 		Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP 	
	Poire		Roulé à la confiture de fraise du chef		Fruit de saison		Liégeois vanille	Salade de fruits du chef	

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





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 51	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi - repas de Noël	Vendredi
	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.
Menus du 15 au 19 décembre 2025	Wrap fromage frais, salade, carotte	Salade d'agrumes	Salade verte Bio mexicaine 	Mousse de foie et toast 	 Menus de vacances
	Mac and cheese raclette aux pâtes Bio 	Sauté de boeuf à la moutarde Purée de céleri et pommes de terre	Riz Bio au chorizo doux au fromage, façon risotto  Carottes braisées Bio 	Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio 	Fromage Bio 	Fromage local 	
	Fruit de saison Bio 	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison Bio 	La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine	

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

