



Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – Epiphanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2		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 d'endives 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	Poisson frais du marché MSC
		Haricots verts	Chou-fleur	Semoule Bio	(haché de pois Bio)	Riz pilaf Bio
		Mimolette	Emmental 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 3		Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
		12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
Menus du 12 au 16 janvier 2026		Emincé de salade vinaigrette thaï	Salade de riz au thon (riz Bio)	Salade verte au fromage	Velouté de légumes verts	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
		Sauté de poulet label BBC sauce forestière	Omelette au jambon (oeufs Bio)	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
		Cantal AOP	Vache qui rit Bio	Emmental râpé	Verre de lait local	Saint Paulin
		Suisse aromatisé	Poire Bio	Compote de fruits	Grimolle 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







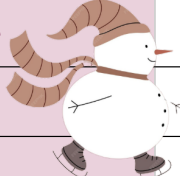






















Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 4					
	Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 19 au 23 janvier 2026	19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
	Céleri Bio rémoulade 	Bouillon aux vermicelles	Chou rouge râpé	Carottes Bio râpées vinaigrette 	Saucisson à l'ail et cornichons
	Boulettes végétales Bio en couscous 	Tartiflette aux pommes de terre Bio 	Aiguillettes de poulet tex mex	Poisson pané MSC 	Sauté de boeuf à l'indienne
	(Semoule Bio) 	Salade verte 	Potatoes Bio 	Epinards label CE2 à la béchamel 	Purée de légumes
	Emmental Bio 	-	Fromage	Bûche mi-chèvre	Fromage blanc local sucré 
Semaine 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
	26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées locales vinaigrette 	Chou blanc, pommes, sauce fromage blanc au curry	Velouté de butternut	Betteraves Bio vinaigrette 
	Brandade de poisson MSC du chef 	Boulettes au boeuf sauce orientale	Chipolatas	Sauté de poulet label BBC aux olives 	Pasta party (pâtes Bio) 
	Salade verte	Riz Bio aux petits légumes 	Semoule Bio 	Haricots beurre label CE2 	sauce au fromage Bio 
	Vache qui rit Bio 	Assortiment de fromages	Camembert Bio 	Verre de lait Bio 	Emmental Bio 
	Fruit de saison	Ile flottante du chef	Crème aux oeufs du chef	Brownie	Fruit de saison Bio 

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire


















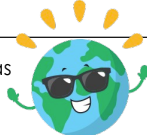








Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 6		Lundi – repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas crêpes	Vendredi
		2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Menus du 2 au 6 février 2026		 Céleri Bio rémoulade 	Potage de légumes de saison	Salade composée	Carottes râpées Bio 	Oeuf dur label MEA mayonnaise 
		Nuggets végé et ketchup	Haché au veau sauce crème moutardée	Quiche du chef	Poisson frais du marché MSC 	Rôti de porc aux champignons
		Petits pois	Riz Bio 	Salade verte	Brocolis Bio à l'ail 	Purée de patate douce
		Chanteneige	Fromage local 	Verre de lait Bio 	Mimolette	Assortiment de fromages
		Compote pomme-banane Bio du chef 	Pomme HVE 	Gâteau au yaourt du chef	Crêpe au sucre du chef 	Orange Bio 
		Lundi	Mardi – journée des légumineuses	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 7		9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Menus du 9 au 13 février 2026		Crème Dubarry Bio 	Salade verte, maïs, haricots rouges	Betteraves Bio vinaigrette 	Salade Coleslaw Bio 	
		Pilon de poulet et ketchup	Jambon braisé 	Pizza	Tarte au fromage aux oeufs Bio 	Repas de 
		Pommes de terre sautées	Purée de pois cassés	Salade verte		
		Camembert Bio 	Fromage Bio 	Laitage	Edam Bio 	vacances
		Clémentines	Fondant citron pois chiches	Fruit de saison Bio 	Millefeuille de génoise aux oeufs Bio à la confiture de fraise 	

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 centre de loisirs

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 8	16-févr.	17-févr.	18-févr.	19-févr.	20-févr.
Menus du 16 au 20 février 2026	Salade verte vinaigrette	Rillettes et cornichons 	Salade de pâtes Bio 	Potage de légumes Bio 	Oeuf mimosa
	Boulettes de blé façon thaï	Haricots verts	Chipolatas grillées	Sauté de poulet Bio 	Filet de hoki MSC sauce Nantua 
	Brocolis Bio 	à la bolognaise Bio 	Mitonné de légumes	Potatoes Bio au paprika 	Brocolis Bio 
	Camembert	Assortiment de fromages	Laitage	Fromage Bio 	Samos
	Panna cotta au coulis	Bûgnes maison	Fruit de saison	Salade de fruits Bio du chef 	Fruit de saison
Semaine 9	Lundi	Mardi - repas nuage	Mercredi	Jeud	Vendredi
	23-févr.	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.
Menus du 23 au 27 février 2026	Friand au fromage	Chantilly fromagère 	Taboulé d'hiver	Potage de légumes	Céleri rémoulade au fromage blanc
	Quenelles de poisson gratinées	Tortilla pommes de terre, oignons	Haché au veau sauce champignons	Sauté de poulet aux olives	Burger
	Carottes braisées locales 	Salade verte	Pâtes Bio 	Printanière de légumes	Pommes duchesne
	Yaourt sucré	Chanteneige Bio 	Emmental Bio râpé 	Camembert Bio 	Bûche mi-chèvre
	Fruit de saison Bio 	Nuage flottant (île flottante)	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Compote 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

