



Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

	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
Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi	
Semaine 3	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

Des modifications peuvent intervenir
en cas de livraisons non respectées.

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Coeur

Produit labellisé

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Repas à thème

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi - repas sport d'hiver	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4	19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Menus du 19 au 23 janvier 2026	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
	Clémentines	Tarte au fromage blanc	Dessert lacté	Chou garni à la crème	Banane Bio
Semaine 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Menus du 26 au 30 janvier 2026	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	Île flottante du chef	Crème aux oeufs du chef	Brownie	Fruit de saison Bio

Produit Biologique

Ancre territorial

Produit labellisé

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable

Des modifications peuvent intervenir
en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Coeur

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Lundi - repas bas carbone		Mardi	Mercredi	Jeudi - repas crêpes	Vendredi
Semaine 6	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Céleri Bio rémoulade	Bio	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	Bio	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.
Crème Dubarry Bio	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		vacances
Camembert Bio	Bio	Fromage Bio	Laitage	Edam Bio	
Clémentines		Fondant citron pois chiches	Fruit de saison Bio	Millefeuille de génoise aux oeufs Bio à la confiture de fraise	
Produit Biologique	Bio	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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



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
Menus du 23 au 27 février 2026	23-févr.	24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.
	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 duchesse
	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

Des modifications peuvent intervenir
en cas de livraisons non respectées.

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Coeur

Produit labellisé

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Repas à thème

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

