



Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette	Salade de blé Bio au maïs	Velouté de chou-fleur	Céleri rémoulade Bio
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné	Quiche aux poireaux	Sauté de boeuf Bio à la provençale	Mac and cheese aux coquillettes blé / pois chiches HVE et brocolis
	Semoule Bio	Petits pois	Salade verte	Frites	
	Brie	Verre de lait local	Fromage	Tomme noire	Mimolette
	Pomme Bio	Quatre quart du chef	Fruit de saison	Compote pomme Bio cannelle du chef	Ile flottante du chef
Semaine 11	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 9 au 13 mars 2026	9-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
	Toast au chèvre (chèvre local)	Duo de chou et carottes Bio vinaigrette	Salade composée	Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio	Volaille au curry	Sauté de porc sauce moutarde	Poisson meunière MSC et citron
	Haricots verts Bio	Tortis Bio	Poêlée de légumes	Chou-fleur Bio gratiné	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit	Edam Bio	Fromage	Suisse sucré	Camembert
	Poire Bio	Yaourt Bio vanille local	Banane Bio au caramel	Flan au chocolat du chef	Salade de fruits frais 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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

Semaine 12		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas jaune	Vendredi
Menus du 16 au 20 mars 2026		16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
		Velouté de chou blanc, carottes (locales), patate douce	Terrine de campagne et cornichon	Salade verte vinaigrette balsamique	Duo de maïs et carottes jaunes	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
		Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Haut de cuisse de poulet rôti	Poisson frais du marché sauce Tandoori	Nuggets de blé et ketchup
		Lentilles vertes Bio	Purée de panais et pommes de terre du chef	Pommes de terre rissolées	et son riz Bio crémeux safrané	Epinards béchamel gratinés à la Mozzarella
		Assortiment de fromages	Emmental Bio	Laitage	Cheddar	Fromage blanc sucré Bio
		Orange Bio	Semoule au lait (lait local)	Compote Bio	Tarte au citron du chef	Banane Bio
Semaine 13		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – dessert solidaire	Vendredi
Menus du 23 au 27 mars 2026		23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
		Oeuf Bio mayonnaise	Potage de légumes de saison Bio	Betteraves Bio vinaigrette	Salade Waldorf (céleri branche, pomme, noix, raisins secs)	Carottes râpées locales à l'orange
		Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal de pois et sauce	Poêlée de pâtes Bio	Mijoté de dinde sauce crème	Steak haché VBF grillé
		Semoule Bio au beurre	Haricots verts label CE2 à l'ail	à la strasbourgeoise	Purée de brocolis Bio	Frites
		Gouda Bio	St Nectaire AOP	Emmental râpé Bio	Verre de lait local	Brie
		Salade de fruits Bio	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison Bio	Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio banane Bio

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 14	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	
Menus du 30 mars au 3 avril 2026	Crêpe au fromage	Radis roses et beurre	Salade de crudités Bio	Carottes Bio râpées à l'échalote	Salade de riz Bio au maïs et oeuf dur	
	Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne	Nuggets de volaille	Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Poisson du marché	
	Carottes locales façon Vichy	Riz Bio	Salsifis persillés	Salade verte Bio	Purée de patates douces du chef	
	Cantal AOP	Camembert	Fromage	Edam Bio	Petit suisse sucré	
	Pomme Bio	Fromage blanc local à la confiture de fraise	Crème dessert	Compote pomme Bio et rhubarbe	Coupe banane Bio chocolat	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas de Pâques	Vendredi	
Semaine 15	6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.	
Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi de Pâques	Potage courgettes vache qui rit	Salade de pâtes (pâtes Bio)	Oeuf dur label MEA mimosa à tartiner	  Repas de vacances	
		Couscous (demi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)	Filet de poisson MSC sauce pesto	Parmentier de canard et boeuf		
		Semoule Bio / légumes couscous	Chou-fleur en gratin	Salade verte		
		Assortiment de fromages	Fromage	Verre de lait Bio local		
		Banane Bio	Fruit de saison	Brownie au chocolat		

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers

du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas géométrique	Vendredi
Semaine 16		13-avr.	14-avr.	15-avr.	16-avr.	17-avr.
Menus du 13 au 17 avril 2026		Salade de pâtes Bio, Mozzarella, sauce cocktail	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées locales façon malfaise	Triangle jambon-fromage	Salade de lentilles Bio vinaigrette
		Pilon de poulet mariné	Filet de poisson pané MSC et citron	Bruschetta du chef	Bolognaise aux pois Bio	Rôti de porc échine
		Haricots plats en persillade	Pommes vapeur	Salade verte	Tortis HVE	Haricots plats en persillade
		Fromage blanc local nature	Brie	Saint Paulin	Babybel	Carré frais
		Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt Bio	Finger de gâteau au chocolat	Salade de fruits du chef
Semaine 17		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeud	Vendredi
		20-avr.	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.
Menus du 20 au 24 avril 2026		Concombre bulgare	Radis et beurre	Salade mexicaine	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)
		Pâtes Bio	Omelette	Escalope de porc sauce curry et pomme	Boulettes au boeuf au jus	Filet de hoki MSC sauce crème
		à la carbonara	Frites au Cheddar	Purée de carottes Bio	Haricots verts à l'ail	Brocolis Bio aux oignons
		Bûche mi-chèvre	Camembert Bio	Saint Paulin	Verre de lait Bio local	Emmental Bio
		Compote de fruits Bio	Liégeois vanille	Fruit de saison	Gâteau du chef	Fruit de saison 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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

