



Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi ALSH	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 36		31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
Menus du 31 août au 4 septembre 2026		Tarte tomate et chèvre	Betteraves Bio vinaigrette	Rillettes de colin MSC	Salade de riz Bio et Mimolette	Concombre Bio vinaigrette
		Poisson MSC meunière et citron	Poulet rôti aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Filet de merlu MSC sauce crustacés	Tortilla aux pommes de terre locales aux herbes Bio
		Courgettes locales braisées	Frites	Semoule Bio	Piperade	Salade verte Bio
		Emmental Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Vache qui rit Bio
		Fruit à noyau de saison HVE	Pastèque	Salade de fruits	Gâteau au yaourt Bio	Pot de glace
		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 37		7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.
Menus du 7 au 11 septembre 2026		Taboulé (semoule Bio)	Radis roses sauce fromage frais	Chou-fleur Bio à l'échalote	Salade verte Bio et croûtons	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Pilons de poulet marinés	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère	Colombo de poisson MSC
		Haricots beurre persillés	Flageolets à la tomate	Salade verte	Coquillettes Bio	Poêlée de légumes et aubergines
		Gouda	Carré de Ligueil	Assortiment de fromages	Chanteneige Bio	Fromage blanc nature
		Raisin	Compote de pommes Bio et abricots	Melon	Mousse au chocolat	Cake du chef aux prunes

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

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

Ancrage territorial

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 d'été

Semaine 38	Lundi tout Bio 14-sept.	Mardi 15-sept.	Mercredi ALSH 16-sept.	Jeudi -repas Portugal 17-sept.	Vendredi 18-sept.
Menus du 14 au 18 septembre 2026	Salade de lentilles Bio	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes Bio râpées aux raisins	Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Baguette façon pizza
	Lasagnes de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio)	Sauté de dinde label rouge	Blanquette de poisson MSC	Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Merguez
	Salade verte Bio	Carottes au cumin	Coquillettes Bio	Riz Bio / haricots plats au beurre	Purée de brocolis Bio
	Edam Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Brie
	Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert vanille	Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
Semaine 39	Lundi 21-sept.	Mardi 22-sept.	Mercredi ALSH 23-sept.	Jeudi 24-sept.	Vendredi 25-sept.
Menus du 21 au 25 septembre 2026	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
	Omelette Bio aux lardons	Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé	Sauté de dinde, citron et gingembre	Pâtes Bio à la bolognaise	Poisson du jour MSC
	Petits pois Bio au jus	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches	Butternut rôtie	-	Haricots plats
	Cantal AOP	Tomme blanche	Suisse Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
	Fruit de saison Bio	Ile flottante	Cocktail de fruits au sirop	Cake façon pain perdu du chef (au lait local)	Salade de fruits du chef

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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi – dessert solidaire	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 40	28-sept.		29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026	Duo de melon	Radis roses et beurre	Salade de crudités aux dés de fromage	Céleri Bio rémoulade	Taboulé	
	Sauté de porc au curry	Fricassée de poisson MSC gratinée	Hot dog	Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)	Jambalaya de poulet	
	Pommes de terre Bio vapeur	Risonis au beurre	Potatoes Bio	Salade verte Bio	et ses légumes Bio	
	Cantal AOP	Fromage de chèvre	Chanteneige	Suisse Bio	Mimolette	
	Sookies façon tarte aux prunes	Yaourt local aux fruits	Compote	Pomme Bio	Raisin	
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi	
Semaine 41	5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	
Menus du 5 au 9 octobre 2026	Oeuf mimosa	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Champignons crus, fromage frais ail et fines herbes	Croque-Monsieur au Sainte-Maure de Touraine	Carottes Bio râpées façon maltaise	
	Bruschetta tomates et Mozzarella	Boulettes au boeuf à la provençale	Jambon grillé	Sauté de volaille, crème d'herbes	Poisson MSC meunière	
	Salade verte Bio	Etuvé de chou-fleur Bio	Frites et ketchup	Poêlée automnale	Gratin d'épinards au Cheddar	
	Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	-	Yaourt	
	Fruit de saison	Salade de fruits	Fromage blanc Bio à la confiture	Semoule au lait, caramel au beurre salé, sablé breton	Poire HVE pochée à la cannelle	

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



Semaine 42	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
	12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette 	Focaccia au chèvre 	Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs 	Butternut râpée au fromage blanc	Concombre à la crème
	Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée à la compotée d'oignons 	Chili con carne	Cordon bleu
	Purée de carottes Bio 	Potimarron rôti	Salade verte	Riz Bio 	Coquillettes Bio 
	Bûche chèvre Bio 	Yaourt local sucré 	Gouda	Assortiment de fromages	-
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux) 	Banane Bio 	Pomme Bio 	Sablé géant noisettes orange 	Compote de pommes

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

