



Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 45		2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026		Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Velouté de potiron	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise
		Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC sauce citron
		Macaronis Bio	Salade verte Bio	Gratin de pommes de terre	Petits pois et carottes Bio	Brocolis à l'ail
		Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Mimolette
		Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 46		9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026		Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Carottes râpées locales vinaigrette	Férié	Friand au fromage	Velouté de légumes Bio
		Saucisse de Francfort	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de colin MSC pané	Rôti de dinde au jus
		Purée de potiron	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
		Gouda	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature local
		Fromage blanc Bio au miel	Compote du chef Bio		Banane Bio	Tarte fine aux pommes

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	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47		16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026		Salade d'agrumes	Rillettes et cornichons	Salade composée	Chou blanc Bio aux pommes	Potage de légumes Bio
		Crème au thon MSC	Pot au feu	Volaille 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	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Vache-qui-rit Bio
		Crème vanille	Mont-Blanc revisité	Fromage blanc à la confiture	Cookie du chef au chocolat	Poire Bio
		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48		23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026		Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette	Crudités au fromage	Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio
		Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre	Fajitas au boeuf	Waterzoï de poisson MSC	Jambon braisé
		Panais rôti	Salade verte Bio	garni	Frites	Gratin de potimarron
		Yaourt Bio	Gouda	Verre de lait Local	Emmental Bio	Assortiment de fromages
		Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef	Compote pomme banane Bio	Mousse au spéculoos	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
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tauxigny Saint Bauld

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 49	Lundi tout Bio		Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
	30-nov.		1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette		Velouté Dubarry Bio	Salade de pommes de terre Bio vinaigrette	Butternut râpée au fromage blanc	Taboulé (semoule Bio)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio)		Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine
	Salade verte Bio		Petits pois au jus	Carottes locales aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés
	Camembert Bio		Bleu	Tomme blanche	Yaourt local	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison Bio		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crumble aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
Semaine 50	Lundi		Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
	7-déc.		8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio		Carottes râpées locales vinaigrette	Croque monsieur	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur Bio mayonnaise
	Saucisse de Toulouse		Haut de cuisse de poulet aux herbes	Boulettes au boeuf sauce orientale	Lasagnes Ricotta épinards	Poisson du jour
	Lentilles Bio		Navets glacés au miel	Pommes vapeur	Salade verte	Semoule Bio
	Brie		Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Poire		Tarte gourmande orange spéculoos	Fruit de saison	Liégeois vanille	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

Lundi tout Bio		Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas de Noël	Vendredi tout Bio
Semaine 51	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.
Menus du 14 au 18 décembre 2026	Potage de légumes Bio 	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Assiette de crudités	Mousse de foie et son toast	Carottes râpées Bio 
	Mac and cheese à l'Emmental Bio 	Rôti de porc au jus	Riz Bio au chorizo doux au fromage et brocolis, façon risotto 	Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème forestière	Bolognaise Bio 
	aux pâtes Bio 	Purée de céleri et pommes de terre	-	Potatoes du chef 	Pâtes Bio 
	Yaourt nature sucré Bio 	Fromage Bio 	Gouda	Fromage local 	Fromage Bio 
	Banane Bio 	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	Bûche caramel au beurre salé Clémentine	Compote de pommes 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

