



Municipalité de Pruniers en Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - c'est la rentrée	Vendredi
Semaine 35		29-août	30-août	31-août	1-sept.	2-sept.
Menus du 29 août au 2 septembre 2022					Betteraves rouges Bio vinaigrette	Terrine de poisson sauce ciboulette
					Melon	Oeuf mayonnaise
					Steak haché grillé et ketchup	Sauté de porc label BBC à la provençale
					Potatoes	Haricots verts Bio
					Vache qui rit	Petit suisse sucré
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36		5-sept.	6-sept.	7-sept.	8-sept.	9-sept.
Menus du 5 au 9 septembre 2022		Tomates vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées locales aux raisins secs	Concombre local à la crème	Mousse de foie et cornichons
		Melon jaune	Poireaux vinaigrette		Radis et beurre	Saucisson sec et cornichon
		Emincé de dinde à la crème	Riz cantonais végétarien	Poisson meunière et citron	Sauté de boeuf aux oignons	Filet de poisson frais sauce citronnée
		Petits pois	/	Duo de pommes de terre et courgettes rôties	Tortis Bio au beurre	Brocolis / Semoule Bio
		Edam Bio	Fromage blanc nature	Tomme grise	Emmental	Camembert
Semoule au lait local	Kiwi Bio	Gâteau aux pêches maison (oeuf Bio)	Crème dessert	Pastèque et melon en dés		
Entremets chocolat	Fruit de saison		Yaourt local	Fruit de saison		



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Pruniers en Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	12-sept.	13-sept.	14-sept.	15-sept.	16-sept.
Menus du 12 au 16 septembre 2022	Terrine provençale et sauce tartare Coeur de palmier, tomates, maïs	Céleri rémoulade Salade chou et carottes vinaigrette	Tomates mimosa	Gaspacho (aux tomates Bio) Concombre Bio vinaigrette	Pastèque Melon
	Dahl de lentilles (lentilles corail, lait de coco, poudre d'amandes, légumes) et boulgour	Sauté de porc confite au curry Haricots beurre Bio	Filet de poisson pané MSC et citron Riz Bio	Bolognaise Bio Coquillettes Bio	Sauté de veau Marengo Pommes de terre rôties
	Mimolette	Verre de lait local	Fromage de chèvre	Vache qui rit Bio	Saint Paulin
	Banane Bio Fruit de saison	Gâteau chocolat Tarte aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc Bio Yaourt Bio	Quartiers de pommes Bio au four Compote maison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi- fêtons l'automne au Canada
Semaine 38	19-sept.	20-sept.	21-sept.	22-sept.	23-sept.
Menus du 19 au 23 septembre 2022	Melon Segments de pomelos et orange frais	Salade riz arlequin Salade de pommes de terre Strasbourgeoise	Salade composée de crudités (tomate, radis, concombre Bio, sauce blanche)	Tomates au pesto Carottes râpées	Soupe de pois cassés canadienne aux légumes Bio
	Lasagnes à la bolognaise Salade verte	Filet de colin label dieppoise Epinards Soubise	Cordon bleu Purée de légumes	Jambon braisé sauce champignons Haricots verts Bio / Coques au beurre	Frites à la canadienne (plat complet avec frites, sauce brune sucrée, cheddar)
	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Carré frais	Brie	Fromage blanc aux myrtilles ou sirop d'érable
	Yaourt vanille Bio Yaourt aromatisé	Kiwi Fruit de saison Bio	Pomme locale caramélisée	Tarte aux pommes feuilletée Tarte aux abricots feuilletée	et son pancake
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 1 et 2

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Pruniers en Sologne

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39		26-sept.	27-sept.	28-sept.	29-sept.	30-sept.
Semaine 39 Menus du 26 au 30 septembre 2022		Salade Coleslaw Melon	Pâté de campagne et cornichon Rillettes de sardines	Concombre vinaigrette	Oeuf dur Bio mayonnaise Salade verte dés de fromages	Tomates basilic Radis noir râpés
		Dos de colin MSC sauce beurre blanc Riz Bio pilaf	Carbonade de boeuf Purée de pommes de terre	Sauce carbonara Coquillettes Bio	Nuggets de blé sauce barbecue Ecrasé de patate douce	Pilon de poulet rôti Poêlée de légumes Bio
		Edam	Yaourt nature Bio	Camembert	Moulé ail et fines herbes	Tomme grise
		Entremets caramel au lait local et brisures de spéculoos Fruit de saison	Pomme locale Quartiers de pomme rôtie locale et sauce caramel	Gâteau du chef	Salade de fruits Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert vanille Gâteau aux fruits locaux (oeufs Bio)
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40		3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.	7-oct.
Semaine 40 Menus du 3 au 7 octobre 2022		Céleri local ravigote Carottes vinaigrette	Salade piémontaise Salade composée au boulgour	Saucisson sec et condiment	Salade de tomates Bio vinaigrette balsamique Dés de concombre Bio à la crème	Poireaux vinaigrette Champignons à la Grecque
		Emincé de porc aux petits légumes à l'asiatique Nouilles chinoises	Sauté de volaille label BBC au romarin Brocolis	Paupiette de veau sauce au poivre Riz	Clafoutis de légumes Bio à la provençale Salade verte Bio	Filet de poisson frais sauce bisque Semoule Bio
		Fromage Picon	Camembert Bio	Emmental Bio	Gouda Bio	Chèvre lait de mélange
		Yaourt vanille Bio Petits suisses aromatisés	Raisin blanc Raisin rouge	Ananas frais	Crumble aux pommes Bio Fromage blanc Bio	Fruit de saison Salade de fruits

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 3 et 4



Cuisiniers du Centre-Val de Loire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 41	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.	14-oct.
Menus du 10 au 14 octobre 2022	Tomates vinaigrette	Carottes râpées locales	Chou blanc râpé aux dés de fromage	Betteraves Bio vinaigrette	Tarte fine chèvre local et petits légumes
	Salade composée de crudités	Concombre local à la menthe		Macédoine mayonnaise	Salade verte aux dés de tomme locale
	Chipolatas au jus	Crumble de courgettes locales à la feta	Escalope de porc aux épices	Filet de poisson frais label	Filet de poulet local crème de persil
	Ebly Bio à la tomate	Salade verte locale	Lentilles Bio	Purée potimarron et pommes de terre	Carottes glacées locales
	Gouda	Fromage blanc local sucré	Bûche du Pilat	Brie	Verre de lait local
	Raisin	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce chocolat	Riz au lait local	Pêche au sirop	Cake marbré (aux oeufs Bio)
Fruit de saison	Quartiers de pomme rôtie locale et sauce caramel		Cocktail de fruits au sirop	Gâteau aux fruits locaux (oeufs Bio)	
Semaine 42	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.	21-oct.
Menus du 17 au 21 octobre 2022	Salade verte locale	Houmous et toast	Champignons à la crème		Betteraves rouges Bio au maïs
	Endives aux croûtons	Salade de lentilles Bio			Salade de coeur de palmier
	Cervelas Orloff	Chili sin carne	Fricassée de boeuf au jus		Filet de poulet label BBC roti sauce ketchup maison
	Petits pois	Riz blanc Bio	Purée de pommes de terre Bio		Frites
	Camembert	Petit Trôo local	Mimolette		Chèvre
	Orange Bio	Pomme au four locale	Entremets vanille au lait local		Yaourt sucré
Poire locale	Compote de fruits				

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 5 et 6

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

