



# Municipalité de Pruniers en Sologne

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	6-nov.	7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.
Menus du 6 au 10 novembre 2023	Betteraves vinaigrette Bio	Carottes râpées Blo vinaigrette Bio	Céleri rémoulade	Velouté de chou-fleur	Salade de riz, maïs et ciboulette
	Salade verte Blo et croûtons Bio	Macédoine de légumes		-	Salade de pâtes vinaigrette
	Bolognaise (viande hachée Blo) Bio	Stroganoff végété aux champignons et haricots rouges	Sauté de dinde à la moutarde	Cordon bleu sauce napolitaine	Filet de merlu MSC sauce citron
	Coquillettes Bio	Riz créole	Semoule Bio	Carottes braisées Bio	Fondue de poireaux à la crème
	Fromage Bio	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
	Fruit de saison Bio	Yaourt aux fruits local	Fruit de saison	Rocher coco du chef	Pomme Bio
Banane Bio	Crème dessert vanille		Eclair au chocolat	Fruit de saison	
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi - repas Alsace</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 46	13-nov.	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.
Menus du 13 au 17 novembre 2023	Emincé de chou chinois au fromage blanc	Velouté de potiron	Carottes râpées Blo vinaigrette Bio	Flammekueche	Cake aux légumes du chef
	Sauté de porc label BBC	Parmentier de légumes aux lentilles corail	Steak haché sauce échalote persillée	Choucroute	Colombo de poisson label MSC
	Pommes rissolées	Salade verte vinaigrette	Tortis	-	Brocolis Bio braisés
	Gouda Bio	St Paulin	Assortiment de fromages	Munster	Petit suisse sucré
Poire rôtie au chocolat	Fromage blanc Bio à la confiture	Fruit de saison	Tarte alsacienne aux pommes (pommes Bio)	Kiwi Bio	
Pomme cuite	Liégeois au chocolat	-	-	Salade de fruits du chef	

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Pruniers en Sologne

## Menus du restaurant scolaire

### Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

Cette semaine, nous limitons les emballages et desserts en pot individuel et proposons des recettes produisant le moins possible de déchets.

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	20-nov.	21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.
Menus du 20 au 24 novembre 2023	Velouté de poireaux	Saucisson à l'ail	Salade d'endives vinaigrette	Chou-fleur Bio vinaigrette	Céleri rémoulade
	-	Oeuf mayonnaise	-	Haricots verts aux échalotes	Chou blanc aux pommes
	Paella végétarienne	Pot au feu	Lamelles de kebab	Filet de colin MSC sauce aneth	Rôti de dinde au jus
	Riz de la paella	Légumes du pot	Frites	Coquillettes Bio	Ratatouille hivernale du chef (butternut, carottes, champignons)
	Mimolette	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Ramequin de fromage blanc	Brie
	Crème aux oeufs du chef au lait local	Pomme Bio	Mousse au chocolat du chef	Coupe banane Bio au chocolat	Pudding du chef
Entremets spéculoos	Fruit de saison	-	Fruit de saison	Gâteau à la peau de banane	
	<b>Lundi tout Bio</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 48	27-nov.	28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.
Menus du 27 novembre au 1er décembre 2023	Carottes râpées Bio au citron	Potage parmentier	Rillettes de colin d'Alaska MSC	Pamplemousse	Macédoine
	Salade verte Bio aux croûtons	-	-	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de lentilles
	Flan aux oeufs Bio salé au fromage	Boulettes aux haricots blancs à l'indienne du chef	Jambon braisé sauce forestière	Cheesburger	Poisson du marché
	Semoule Bio	Haricots verts Bio	Risonis	Frites	Epinards à la crème
	Edam Bio	Vache qui rit	Camembert Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
	Crème dessert Bio	Kiwi Bio	Fruit de saison	Compote pomme-banane	Salade de fruits du chef
	Yaourt Bio	Fruit de saison	-	Ananas au sirop	Fruit de saison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Municipalité de Pruniers en Sologne

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 49	4-déc.	5-déc.	6-déc.	7-déc.	8-déc.
Menus du 4 au 8 décembre 2023	Velouté de potiron	Salade croquante de quinoa et légumes	Salade de pommes de terre façon grand-mère (oignon rouge, persil)	Céleri Bio au curry	Champignons à la crème
	-	Salade de riz betteraves et ciboulette	-	Coleslaw purple	Carottes râpées vinaigrette
	Gnocchis	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet	Fricassée de poisson MSC gratiné	Tartiflette
	sauce 3 fromages	Purée de carottes Bio	Endives en salade	Petits pois Bio aux oignons	Salade verte vinaigrette
	Petit suisse sucré	Fromage local	Vache qui rit Bio	Assortiment de fromages	Bûchette de chèvre Bio
Pomme Bio	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef	Clémentines	
Fruit de saison	Liégeois vanille	-	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	
Semaine 50	11-déc.	12-déc.	13-déc.	14-déc.	15-déc.
Menus du 11 au 15 décembre 2023	Salade de haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons	Potage de légumes locales	Salade fromagère
	Oeuf mimosa	Batavia au fromage	-	-	Chou rouge râpé aux pommes
	Saucisse label BBC	Aiguillettes de poulet sauce crème	Bruschetta tomate et Mozzarella	Falafel du chef sauce sauce tomate	Lasagnes de poisson
	Lentilles	Frites	Poêlée de légumes	Fondue de poireaux et carottes locaux	Salade verte
	Brie	Gouda Bio	Saint Paulin	Fromage de chèvre local	Fromage blanc sucré Bio
Orange Bio	Yaourt aux fruits local	Salade de fruits (dont banane Bio)	Gâteau du chef aux oeufs Bio	Clémentines	
Fruit de saison	Yaourt sucré local	-	-	Fruit de saison	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





## Municipalité de Pruniers en Sologne

### Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 51	Lundi 18-déc.	Mardi 19-déc.	Mercredi 20-déc.	Jeudi - repas de Noël 21-déc.	Vendredi 22-déc.
Menus du 18 au 22 décembre 2023	Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio	Salade mexicaine	Tartine festive de mousse de fole, pickles de pomme et poire	Salade de coquillettes sauce cocktail
	Feuilleté au fromage du chef	Céleri vinaigrette	-	-	Salade de lentilles
	Boulettes de soja à la tomate et basilic	Boeuf mode	Blé Bio à la volaille et Emmental façon risotto	Burger à l'effiloché de poulet	Poisson du marché
	Boulgour Bio	Purée de légumes	-	Pommes pin	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Gouda	Clémentines	Camembert
	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Bûche de Noël chocolat noisettes	Fruit de saison
Banane au chocolat	Fromage blanc au miel	-	-	Dessert du chef	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

