



Commune de Muides sur Loire

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas orange	Vendredi
Semaine 45	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.	
Menus du 3 au 7 novembre 2025	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc		Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes HVE au pesto	
	Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio		Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC et quartier de citron	
	Macaronis Bio	Salade verte		Gratin de potiron et pommes de terre (aux pdt Bio)	Brocolis à l'ail	
	Emmental râpé Bio	Brie		Mimolette	Yaourt nature Bio	
	Pomme Bio	Yaourt aromatisé local		Gâteau à la carotte et cannelle	Poire	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone	
Semaine 46	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.	
Menus du 10 au 14 novembre 2025	Emincé de chou chinois, vinaigrette			Friand au fromage	Velouté de potiron Bio	
	Saucisse de Francfort			Filet de colin MSC sauce échalote	Rôti de dinde au jus	
	Pommes de terre rissolées			Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2	
	Gouda			Assortiment de fromages	Verre de lait Bio	
	Fromage blanc Bio au miel			Orange	Cake vanille 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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Muides sur Loire

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 47	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025	Demi-pomelo	Rosette et cornichons		Chou blanc aux pommes	Potage de légumes Bio
	Carbonara au saumon	Sauté de boeuf à la hongroise		Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio
	Coquillettes HVE	Pommes vapeur / carottes		Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole
	Emmental râpé Bio	Vache-qui-rit Bio		Verre de lait	Camembert Bio
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat		Cookies du chef aux oeufs Bio	Poire Bio
Semaine 48	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette		Chiffonnade de salade Bio au maïs et croûtons	Salade de riz IGP
	Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier de lentilles à la tomate		Jambon blanc	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
	Riz IGP pilaf	Salade verte Bio		Frites	Purée de potimarron
	Yaourt Bio	Emmental		Cantal AOP	Assortiment de fromages
Pomme Bio	Liégeois au caramel	Compote de pomme du chef à la vanille	Salade de fruits du chef		

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

- Produit Biologique**
 - Ancrage territorial**
 - CE2 = Certification Environnementale niveau 2**
 - Produit labellisé**
 - IGP = Indication Géographique Protégée**
 - HVE = Haute Valeur Environnementale**
 - MSC = label de pêche responsable**
- AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Muides sur Loire

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 49		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 50		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 1 au 5 décembre 2025	1-déc.	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio	3-déc.	Carottes râpées locales vinaigrette	Houmous de haricots rouges et son toast
		Tartiflette	Boeuf bourguignon		Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
		(aux pommes de terre Bio)	Petits pois au jus		Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés
		Camembert Bio	Gouda		Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
		Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat		Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
Menus du 8 au 12 décembre 2025	8-déc.	Potage de potimarron	Butternut râpée au fromage blanc	10-déc.	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur Bio mayonnaise
		Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex mex		Boulettes végétales sauce tomate	Poisson du jour
		Lentilles Bio	Frites		Chou-fleur Bio béchamel	Semoule HVE
		Brie	Emmental Bio		Tartare ail et fines herbes	Assortiment de fromages
		Poire	Tarte aux pommes du chef		Crème dessert vanille	Salade de fruits du chef

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



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire











Commune de Muides sur Loire

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 51	Lundi 15-déc.	Mardi 16-déc.	Mercredi 17-déc.	Jeudi - repas de Noël 18-déc.	Vendredi 19-déc.
Menus du 15 au 19 décembre 2025	Emincé de carottes à la Feta	Salade d'agrumes		Mousse de foie et toast	 Menus de vacances 
	Mac and cheese raclette	Fricassée de porc à la moutarde		Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef	
	aux pâtes HVE 	Purée de céleri et pommes de terre		Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio 		Fromage local 	
	Fruit de saison Bio 	Panna cotta du chef caramel		La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine	

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



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

