



Commune de Tavers Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 45	Lundi tout Bio 3-nov.	Mardi 4-nov.	Mercredi 5-nov.	Jeudi - repas orange 6-nov.	Vendredi 7-nov.
Menus du 3 au 7 novembre 2025	Betteraves Bio vinaigrette	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Crèmeux de patate douce au lait de coco	Salade de pâtes HVE au pesto
	Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC et quartier de citron
	Macaronis Bio	Salade verte Bio	Petits pois et carottes	Gratin de potiron et pommes de terre	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature Bio
	Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau à la carotte et cannelle	Poire
Semaine 46	Lundi 10-nov.	Mardi 11-nov.	Mercredi 12-nov.	Jeudi 13-nov.	Vendredi - repas bas carbone 14-nov.
Menus du 10 au 14 novembre 2025	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï		Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de potiron Bio
	Saucisse de Francfort		Emincé de pois et blé, sauce tomate au basilic	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de dinde au jus
	Pommes de terre rôties		Purée de légumes	Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda		Camembert	Saint Paulin	Verre de lait Bio
	Fromage blanc Bio au miel		Compote du chef Bio	Orange	Cake vanille du chef

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

Repas à thème
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire



Commune de Tavers Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 47	Lundi 17-nov.	Mardi 18-nov.	Mercredi 19-nov.	Jeudi 20-nov.	Vendredi tout Bio 21-nov.
Menus du 17 au 21 novembre 2025	Demi-pomelo	Rosette et cornichons	Salade d'endives vinaigrette	Chou blanc aux pommes	Polage de légumes Bio
	Carbonara au saumon	Pot au feu	Aiguillettes de poulet façon rougail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio
	Coquillettes HVE	Légumes du pot	Semoule HVE	Butternut rôti au miel	Riz Bio créole
	Emmental râpé Bio	Vache-qui-rit Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait	Camembert Bio
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Cookies du chef aux oeufs Bio	Poire Bio
Semaine 48	Lundi 24-nov.	Mardi 25-nov.	Mercredi 26-nov.	Jeudi 27-nov.	Vendredi 28-nov.
Menus du 24 au 28 novembre 2025	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette	Salade composée de crudités	Chiffonnade de salade Bio au miel et croûtons	Salade de riz IGP
	Sauté de dinde façon blanquette	Parmentier de lentilles à la tomate	Fajitas au boeuf	Jambon blanc	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
	Riz IGP pitail	Salade verte Bio	garni	Frites	Purée de patimarron
	Yaourt Bio	Emmental	Verre de lait Bio	Mimolette	Cantal AOP
	Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef	Pudding	Compote de pommes du chef à la vanille	Salade de fruits du chef

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

Repas à thème
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Tavers

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 49	Lundi 1-déc.	Mardi 2-déc.	Mercredi 3-déc.	Jeudi - repas bas carbone 4-déc.	Vendredi 5-déc.
Menus du 1 au 5 décembre 2025	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Velouté de légumes Bio	Salade de pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées locales vinaigrette	Houmous de haricots rouges et son toast
	L'artichaut (aux pommes de terre Bio)	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
	Camembert Bio	Petits pois au jus	Carottes aux oignons	Coquillettes HVE à la faine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés
	Fruit de saison Bio	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
Semaine 50	Lundi 8-déc.	Mardi 9-déc.	Mercredi 10-déc.	Jeudi 11-déc.	Vendredi 12-déc.
Menus du 8 au 12 décembre 2025	Polage de polmarion	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de perles au surimi MSC vinaigrette	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote	Oeuf dur Bio mayonnaise
	Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet Tex mex	Croque chèvre Emmental	Galette de quinoa aux légumes	Poisson du jour
	Lentilles Bio	Frites	Salade verte	Chou-fleur Bio béchamel	Semoule HVE
	Brie	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio	Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Poire	Roulé à la confiture de fraise du chef	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

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire



Commune de Tavers

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	Wrap fromage frais, salade, carotte	Salade d'agrumes	Salade mexicaine	Mousse de foie et toast	Menu
	Mac and cheese raclette	Sauté de boeuf à la moutarde	Riz au chorizo doux au fromage, façon risotto	Aiguillettes de poulet panure au paprika du chef sauce ketchup du chef	de vacances
	aux pâtes HVE	Purée de céleri et pommes de terre	Carottes braisées	Pommes noisettes	
	Yaourt nature sucré	Fromage Bio	Gouda	Fromage local	
	Fruit de saison Bio	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	La maison du lutin (bûche chocolat-noisette-poire) et clémentine	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

MSC = label de pêche responsable



Cuisiniers du Centre-Val de Loire

