



Commune de Tavers

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 36	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
	31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
Menus du 31 août au 4 septembre 2026		Betteraves Bio vinaigrette 	Rillettes de colin MSC 	Concombre Bio à la crème 	Salade de riz Bio et Mimolette 
		Brochette de poulet	Sauté de porc à la provençale	Tortilla aux pommes de terre locales aux herbes Bio 	Filet de merlu MSC sauce crustacés 
		Frites	Semoule Bio 	Salade verte Bio 	Piperade
		Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit Bio 	Verre de lait local 
		Pastèque	Salade de fruits	Pot de glace	Gâteau au yaourt
Semaine 37	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi - repas bas carbone 	Vendredi
	7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.
Menus du 7 au 11 septembre 2026	Taboulé (semoule Bio) 	Salade de tomates au fromage frais	Chou-fleur Bio à l'échalote 	Salade verte Bio et croûtons 	Carottes Bio râpées vinaigrette 
	Pilons de poulet mariné	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère	Colombo de poisson MSC 
	Haricots beurre persillés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Coquillettes Bio 	Poêlée de légumes et aubergines
	Gouda	Carré de Ligueil	Assortiment de fromages	Chanteneige Bio 	Assortiment de fromages
	Raisin	Compote de pommes Bio et abricots 	Melon	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé

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 

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

Elaboré sur place / du chef *
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

api



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Tavers

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 38	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi -repas Portugal	Vendredi
	14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
Menus du 14 au 18 septembre 2026	Salade de lentilles Bio	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes Bio râpées aux raisins	Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Baguette façon pizza
	Lasagnes de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio)	Sauté de dinde label rouge	Blanquette de poisson MSC	Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Merguez
	Salade verte Bio	Carottes au cumin	Coquillettes Bio	Riz Bio / haricots plats au beurre	Purée de brocolis Bio
	Edam Bio	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Brie
	Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	Crème dessert praliné	Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
Menus du 21 au 25 septembre 2026	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon	Salade de tomates au basilic et huile d'olive	Concombre Bio à l'huile d'olive	Toast au chèvre local
	Omelette Bio aux lardons	Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé	Sauté de dinde, citron et gingembre	Pâtes Bio à la bolognaise	Poisson du jour MSC
	Petits pois Bio	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches	Butternut rôtie	-	Haricots plats
	Camembert Bio	Bleu	Suisse Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré Bio
	Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé	Banane Bio	Cake du Chef (au lait local)	Salade de fruits du chef

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / du chef *

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 Tavers

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

		Lundi – dessert solidaire	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 40		28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026		Duo de melon	Taboulé (semoule Bio)	Salade de crudités aux dés de fromage	Salade coleslaw Bio	Concombre à l'huile d'olive
		Sauté de porc au curry	Jambalaya de poulet	Hot dog	Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)	#REF! #REF!
		Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio	Potatoes	Salade verte Bio	
		Cantal AOP	Mimolette	Chanteneige	Suisse Bio	Fromage de chèvre
		Sookies aux prunes	Raisin	Compote	Pomme Bio	Yaourt local aux fruits
Semaine 41		5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
Menus du 5 au 9 octobre 2026		Oeuf mimosa	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Champignons crus, fromage frais ail et fines herbes	Salade de crottin de chèvre chaud au miel	Carottes Bio râpées façon malthaise
		Pâtes HVE, pois chiches aux légumes d'automne	Boulettes au boeuf à la provençale	Jambon grillé	Parmentier de cochon	Poisson MSC meunière
		-	Etuvé de chou-fleur Bio	Frites et ketchup	Salade feullie rouge	Gratin d'épinards au Cheddar
		Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	-	Yaourt
		Fruit de saison	Salade de fruits	Fromage blanc Bio à la confiture	Crème à la verveine, compotée de poires	Banane

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

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

Elaboré sur place / du chef *
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers

du Centre-Val de Loire



Semaine 42	Lundi 12-oct.	Mardi 13-oct.	Mercredi ALSH 14-oct.	Jeudi 15-oct.	Vendredi 16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette 	Focaccia au chèvre 	Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs 	Butternut râpée au fromage blanc	
	Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée à la compotée d'oignons 	Chili con carne	Repas de vacances
	Purée de carottes Bio 	Potimarron rôti	Salade verte	Riz Bio 	
	Bûche chèvre Bio 	Yaourt local sucré 	Gouda	Assortiment de fromages	
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux) 	Banane Bio 	Pomme Bio 	Sablé géant noisettes orange 	

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

Elaboré sur place / du chef *
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

