Commune de Tavers

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Mousse de betteraves Bio	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Velouté de potiron	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise
	Bolognaise Bio	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC sauce citron
	Macaronis Bio	Salade verte Bio	Purée de pommes de terre	Petits pois et carottes Bio	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio	Brie	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio)	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Carottes râpées locales vinaigrette	Férié	Friand au fromage	Velouté de légumes Bio
	Saucisse de Francfort	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de colin MSC pané	Rôti de dinde au jus
	Purée de potiron	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature local
	Fromage blanc Bio au miel	Compote du chef Bio		Banane Bio	Tarte aux pommes

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

Api Restauration S.A.S. au Capital de 10.000.000.000 € - RCS Lille Métropole - 477 101 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41200 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Tavers

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Concombre à la crème	Rosette et cornichons	Salade composée	Chou blanc Bio aux pommes	Potage de légumes Bio
	Crème au thon MSC	Sauté de boeuf sauce curry	Rougail de volaille	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio
	Coquillettes Bio	Légumes rôtis	Semoule Bio	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole
	Emmental râpé Bio	Camembert Bio	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Vache-qui-rit Bio
	Crème vanille	Banane	Fromage blanc à la confiture	Cookie du chef au chocolat	Poire Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette	Crudités au fromage	Salade gourmande belge (pain d'épices, radis, lard, chèvre)	Salade de riz Bio
	Sauté de dinde label forestière	Omelette Bio aux pommes de terre	Steak haché	Waterzoï de poisson MSC	Jambon braisé
	Panais purée	Salade verte Bio	Carottes à la crème	Frites	Purée potimarron
	Camembert Bio	Gouda	Verre de lait Local	Emmental Bio	Assortiment de fromages
	Pomme Bio	Yaourt local	Compote pomme banane Bio	Crème au spéculoos	Salade de fruits 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

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

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration S.A.S. au Capital de 10.000.000.000 € - RCS Lille Métropole - 477 101 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41200 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Tavers

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio mayonnaise (Bio)	Velouté Dubarry Bio (Bio)	Salade de pommes de terre Bio vinaigrette (Bio)	Butternut râpée au fromage blanc	Taboulé (semoule Bio) (Bio)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) (Bio)	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio)	Beignets de poisson MSC
	Salade verte Bio (Bio)	Petits pois au jus	Carottes locales aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés (Bio)
	Camembert Bio (Bio)	Bleu	Tomme blanche	Coulommiers	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison Bio (Bio)	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Yaourt local	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi ALSH**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio (Bio)	Carottes râpées locales vinaigrette	Croque monsieur	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote (Bio)	Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio)
	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Boulettes au boeuf sauce orientale	Lasagnes Ricotta épinards	Poisson du jour
	Lentilles Bio (Bio)	Navets glacés au miel	Pommes vapeur	Salade verte	Semoule Bio (Bio)
	Brie	Emmental Bio (Bio)	Yaourt sucré Bio (Bio)	Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise du chef	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison

Produit Biologique (Bio) — 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 101 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 45390 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Ville de

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas de Noël	Vendredi
Semaine 51	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.
Menus du 14 au 18 décembre 2026	Potage de légumes Bio (Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette (Bio)	Assiette de crudités	Mousse de foie et son toast	
	Mac and cheese à l'Emmental Bio (Bio)	Rôti de porc au jus	Riz Bio au chorizo doux au fromage et brocolis, façon risotto (Bio)	Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème forestière	Repas
	aux pâtes Bio (Bio)	Purée de céleri et pommes de terre	-	Potatoes du chef	de vacances
	Yaourt nature sucré Bio (Bio)	Fromage Bio (Bio)	Gouda	Fromage local	
	Banane Bio (Bio)	Panna cotta du chef caramel	Fruit de saison	Bûche caramel au beurre salé	





Produit Biologique (Bio) — 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 101 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 45390 LA CHAUSSEE ST VICTOR