



Municipalité de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi – repas Bretagne	Vendredi
Semaine 11	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
Menus du 11 au 15 mars 2024	Friand au fromage	Carottes râpées locales vinaigrette	Céleri local rémoulade	Potage pommes de terre et chou-fleur	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette
	Sauté de poulet label BBC forestier	Omelette Bio aux fines herbes	Cordon bleu de dinde	Galette saucisse	Fricassée de poisson MSC gratiné
	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre	Coquillettes Bio	Petits pois et carottes Bio	Salade verte	Haricots verts Bio
	-	Emmental Bio râpé	Edam	-	Camembert
	Kiwi Bio	Compote de pomme label HVE du chef	Crème aux oeufs du chef au lait local	Far breton aux pruneaux au lait local	Pomme label HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
Menus du 18 au 22 mars 2024	Chou blanc local râpé aux noix et Emmental	Rosette lyonnaise et condiments	Betteraves mimosa	Potage de légumes de saison	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne
	Jambon grill	Pilons de poulet façon texane	Steak haché sauce au poivre	Curry de légumes locaux aux pois chiches	Filet de poisson MSC meunière
	Lentilles vertes Bio	Poêlée hivernale façon ratatouille	Pommes boulangère	Riz créole Bio	Fondue d'épinards
	-	-	-	Vache qui rit	Emmental
	Banane Bio rôtie et coulis de caramel	Yaourt aux fruits local	Entremets chocolat au lait local	Flan pâtissier	Ananas label global GAP frais

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas de Pâques
Semaine 13	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars
Menus du 25 au 29 mars 2024	Mousse de foie	Oeuf mayonnaise	Betteraves Bio mimosa	Céleri rémoulade	Terrine de légumes
	Sauté de porc label au caramel	Lasagnes de légumes	Pizza du chef	Poisson frais du marché	Pâté de pâques
	Semoule Bio au beurre	Salade verte Bio	-	Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio	Salade verte
	Emmental Bio	Fromage blanc sucré	Bûche mi-chèvre	-	-
	Pomme Bio	Compote du chef	Fruit de saison Bio	Mousse chocolat du chef	Quatre quart du chef multicolore
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.
Menus du 1er au 5 avril 2024	lundi de Pâques	Concombre bulgare	Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise	Salade verte à l'Emmental Bio
		Aiguillettes de dinde sauce miel et moutarde	Nuggets de volaille	Waterzoï de colin MSC	Sauté de boeuf à la tomate
		Riz pilaf Bio	Petits pois Bio au jus	Haricots beurre Bio persillés	Pommes rissolées
		Camembert	-	Petit suisse sucré	-
Coupe banane Bio chocolat	Crème dessert	Salade de fruits	Roulé confiture		



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 Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Street food	Vendredi
Semaine 15	8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.
Menus du 8 au 12 avril 2024	Carottes râpées locales vinaigrette	Oeuf Bio mayonnaise	Salade de maïs et radis	Salade verte et Emmental râpé	Crêpe au fromage
	Filet de lieu MSC à la bordelaise	Mac and cheese	Rôti de porc au jus	Panini	Steak haché
	Purée de légumes Bio	(gratin de pâtes au fromage)	Lentilles Bio	Pommes rissolées	Chou-fleur Bio en gratin
	Saint Paulin	-	Fromage blanc	-	-
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Eclair vanille	Glace	Pomme label HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 16	15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
Menus du 15 au 19 avril 2024	Taboulé	Saucisson à l'ail cornichon	Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)	Concombre mimosa vinaigrette	Salade verte et croûtons
	Sauté de poulet basquaise	Filet de hoki sauce Nantua	Chipolatas	Bruschetta tomate, petit Trôo local et Mozzarella	Steak haché
	Carottes braisées Bio	Pommes vapeur locales	Flageolets	Salade verte	Frites
	-	Cantadou	-	Verre de lait local	-
	Crème dessert vanille	Banane Bio	Fromage blanc au coulis de fruits	Cookie du chef aux oeufs Bio	Salade de fruits



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 Selles sur Cher

Menus du centre de loisirs

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Tapas party	Vendredi
Semaine 17	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.	26-avr.
Menus du 22 au 26 avril 2024	Crêpe aux champignons	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Tzatziki à la betterave	Concombre vinaigrette
	Parmentier de légumes à la tomate	Boeuf kefta	Rougail de saucisses	Quiche lorraine à la tomate	Poisson pané MSC sauce napolitaine
	Salade verte	Semoule Bio	Haricots verts	Bâtonnets de légumes	Pâtes au beurre
	-	-	Fromage blanc	-	Camembert Bio
	Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Assiette de desserts (mini-beignet, gâteau du chef, mousse...)	Fruit de saison
Semaine 18	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai	3-mai
Menus du 29 avril au 3 mai 2024	Torsades au pesto	Salade Coleslaw (chou, carottes, vinaigrette)		Radis roses vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Boulettes de soja à la tomate	Jambon blanc		Steak haché et ketchup	Filet de hoki MSC à l'aneth
	Chou-fleur Bio rôti	Pommes noisettes		Courgettes braisées	Riz créole Bio
	Petit suisse sucré	-		-	Fromage
	Fruit de saison	Ile flottante		Pâtisserie du chef	Fruit de saison

api

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

