



Municipalité de Lamotte Beuvron

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi - fête du travail	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	1-mai	2-mai	3-mai	4-mai	5-mai
Menus du 1 au 5 mai 2023		Carottes râpées vinaigrette	Salade mexicaine	Radis et beurre	Concombre vinaigrette
		Saucisse de Toulouse jus au thym	Steak haché ketchup	Emincé de poulet tex mex	Collin MSC sauce tartare
		Pâtes Blo au beurre	Carottes au miel	Brocolis Blo gratinés	Pommes de terre rissolées
		Vache qui rit	Edam	Petit suisse sucré	Camembert
	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Marbré chocolat et sa crème anglaise	Banane Blo	
	Lundi - victoire 1945	Mardi - fête de l'Europe	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	8-mai	9-mai	10-mai	11-mai	12-mai
Menus du 8 au 12 mai 2023		Chiffonnade de salade Blo aux copeaux de parmesan	Tomates vinaigrette	Salade coleslaw	Oeuf dur mayonnaise
		Boulettes de boeuf façon Goulash à la hongroise (Hongrie)	Sauté de porc aux carottes et thym	Fricassée de poisson MSC gratinée	Jambalaya végé
		Frites (Belgique)	Semoule	Coquillettes Blo	-
		Fromage de région (France)	Assortiment de fromages	Yaourt nature Blo	Bûche mi-chèvre
		Crème "Vla" à la vanille (Pays-bas)	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 4 et 5

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers

du Centre-Val de Loire













Municipalité de Lamotte Beuvron

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi de l'Ascension	Vendredi
Semaine 20	15-mai	16-mai	17-mai	18-mai	19-mai
Menus du 15 au 19 mai 2023	Radis et beurre	Concombre vinaigrette	Taboulé		
	Filet de merlu label à l'aneth  Courgettes persillées / semoule Blo 	Pasta party sauce Cheddar	Tajine de poulet et ses légumes		
	Emmental	Yaourt sucré Bio 	-		
	Fromage blanc à la confiture	Fraises à croquer	Gâteau marocain aux dattes		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 21	22-mai	23-mai	24-mai	25-mai	26-mai
Menus du 22 au 26 mai 2023	Salade de tomates Blo vinaigrette 	Salade de haricots blancs à la vinaigrette	Melon	Saucisson à l'ail	Concombre crème ciboulette
	Filet de colin MSC à la provençale  Boulgour	Raviolis ricotta épinards sauce tomate	Tartine saucisse gratinée	Sauté de boeuf aux olives	Haut de cuisse de poulet rôti
	Brie	Mimolette	Bûche mi-chèvre	Vache qui rit	Fromage blanc
	Crème vanille Bio 	Coupe banane Bio chocolat 	Yaourt aromatisé Bio 	Fraises au sucre	Quatre quart du chef

Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Plan alimentaire n° 6 et 1

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Lamotte Beuvron

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi de Pentecôte	Mardi - repas froid	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	29-mai	30-mai	31-mai	1-juin	2-juin
Menus du 29 mai au 2 juin 2023		Melon	Concombre Blo vinaigrette	Pastèque	Saucisson sec et cornichons
		Jambon blanc supérieur	Hachis parmentier du chef	Croque tomate-mozzarella	Beignets de poisson sauce tartare
		Semoule sauce tomate	Salade verte	Poêlée de courgettes Blo et carottes Blo	Haricots beurre persillés
		Assortiment de fromages	Tomme blanche	Vache qui rit Blo	Yaourt nature Blo
		Pot de glace	Crème dessert	Brownie du chef tout chocolat	Salade de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - local et bas carbone	Vendredi
Semaine 23	5-juin	6-juin	7-juin	8-juin	9-juin
Menus du 5 au 9 juin 2023	Taboulé Blo	Tomates Blo vinaigrette	Salade de pâtes du chef	Concombre local vinaigrette	Melon
	Chipolatas	Emincé de volaille label BBC façon basquaise	Quiche lorraine	Crumble de courgettes à la feta (beurre local, courgettes locales)	Filet de hoki sauce aneth
	Ratatouille	Pommes de terre sautées	Salade verte Blo	-	Riz Blo
	Assortiment de fromages	Tomme blanche	Fromage frais	Fromage de chèvre de région local	Petit suisse sucré
	Crème dessert chocolat	Fraises à croquer	Fruit de saison	Ciafoutils aux pommes du chef (pommes locales, lait et beurre local, oeufs Blo)	Fruit de saison



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n°2 et 3

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Lamotte Beuvron

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 24	12-juin	13-juin	14-juin	15-juin	16-juin
Menus du 12 au 16 juin 2023	Salade de perles au surimi	Tomates Blo vinaigrette	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Melon	Salade verte fromagère
	Sauté de dinde colombo	Omelette aux	Bruschetta jambon et mozzarella	Bolognaise végétarienne	Calamars à la romaine
	Petits pois Blo	pommes de terre	Salade verte	Coquillettes Blo	Poêlée de courgettes, aubergines et riz
	Assortiment de fromages	Chantrelle Blo	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature Blo
	Salade de pastèque	Tarte aux fruits	Flan nappé caramel	Bâtonnet de glace	Fruit de saison Blo
Semaine 25	19-juin	20-juin	21-juin	22-juin	23-juin
Menus du 19 au 23 juin 2023	Oeuf dur mayonnaise	Melon	Pâté de campagne et condiments	Concombre Blo vinaigrette	Guacamole
	Boulettes végétariennes à la tomate	Filet de colin MSC sauce beurre blanc	Tomate farcie	Pâtes farcies à la viande gratinées	Chili con carne
	Purée de pommes de terre Blo	Pâtes / Courgettes	Riz	-	-
	Bûche mi-chèvre	St Paulin	Petit suisse sucré	Gouda	Assortiment de fromages
	Nectarine	Yaourt vanille Blo	Salade de melon jaune et pastèque	Fruit de saison Blo	Mousse dessert à la mexicaine (citron vert, noix de coco) au lait Blo



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Plan alimentaire n° 4 et 5

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Lamotte Beuvron

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas froid
Semaine 26	26-juin	27-juin	28-juin	29-juin	30-juin
Menus du 26 au 30 juin 2023	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Concombre mariné de Guam	Melon	Pastèque
	Jambon blanc supérieur	Crumble au chèvre et légumes d'été	Brochette de poisson	Rôti de dinde froid et ketchup	Hamburger maison
	Coquillettes Bio	(Ratatouille du chef)	Tomates provençales	Haricots verts Bio	Frites
	Emmental	Fromage Bio	-	Yaourt nature	Camembert Bio
	Abricots	Coupe de fraises	Gâteau banane coco ananas	Liégeois vanille	Glace
	Lundi	Mardi - repas froid	Mercredi	Jeudi	Vendredi - menu des vacances
Semaine 27	3-juil.	4-juil.	5-juil.	6-juil.	7-juil.
Menus du 3 au 7 juillet 2023	Radis et beurre	Salade verte	Pastèque	Melon	Tomates cerises
	Chipolatas label BBC aux oignons	Nuggets de volaille	Croque-Monsieur	Salade piémontaise	Pan Bagnat au thon
	Semoule Bio	Potatoes	Salade verte	-	Chips
	Fromage	Vache qui rit	Camembert	Fromage	Babybel
	Fruit de saison	Glace	Glace	Desserts variés	Abricots

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 6 et 1

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

