



Municipalité de Brinon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	10-mai
Menus du 6 au 10 mai 2024	Carottes râpées locales vinaigrette	Oeuf mayonnaise			
	Bolognaise Bio	Croque végétarien			
	Spaghettis	Haricots verts Bio à l'ail		Ascension	Fermé
	Emmental râpé Bio	-			
	Entremets vanille	Pomme HVE			
	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi, je dis	Vendredi
Semaine 20	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai
Menus du 13 au 17 mai 2024	Concombre vinaigrette	Salade verte locale au maïs		Tomates vinaigrette	Taboulé
	Cuisse de poulet label rôlé	Chipolatas aux herbes		Risotto aux champignons	Filet de colin MSC sauce crème
	Brocolis Bio poêlé / blé Bio	Pommes sautées			Epinards Bio
	-	Gouda Bio		-	Bûche mi-chèvre
	Fromage blanc local à la confiture	Salade de fruits		Clafoutis aux abricots du chef au lait local	Coupe de fraises



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 Brinon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi - journée des abeilles 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 21	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai
Menus du 20 au 24 mai 2024	lundi de Pentecôte	Carottes râpées Bio vinaigrette au miel 		Concombre à la crème et ciboulette	Oeuf dur mayonnaise
		Emincé de porc label BBC à la moutarde et au miel 		Flan de thon à la provençale (aux oeufs Bio) 	Sauté de boeuf à la tomate
		Riz créole Bio 		Coquillettes Bio 	Gratin de courgettes
		Crème anglaise		-	-
		Cake du chef au miel aux oeufs Bio 		Fruit de saison	Crumble aux pommes
Semaine 22	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai
Menus du 27er au 31 mai 2024	Chou blanc Bio 	Tomates vinaigrette à la ciboulette		Concombre local vinaigrette 	Rosette et cornichons
	Pilon de poulet à la texane	Parmentier végétal aux pois Bio 		Rôti de porc au jus	Filet de hoki MSC sauce provençale 
	Riz Bio 	-		Petits pois Bio à l'oignon 	Ratatouille
	Cantal AOP 	-		Crème anglaise	Tomme blanche
	Banane	Crème dessert		Cookie pépites du chef aux oeufs Bio 	Fraises à croquer locales 



Produit Biologique 

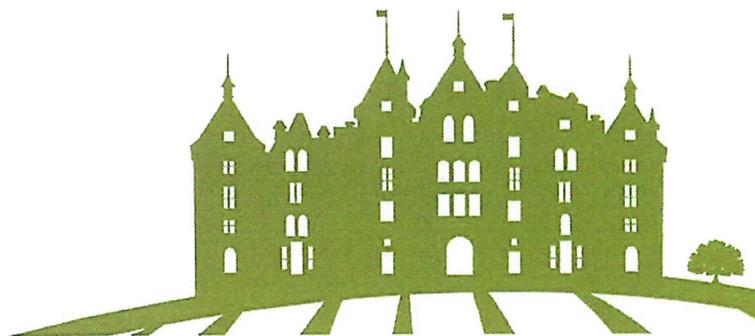
Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Brinon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin	7-juin
Menus du 3 au 7 juin 2024	Melon	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne		Tomates vinaigrette	Wrap au jambon et crudités
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux coquillettes Bio et courgettes Bio)	Sauté de boeuf Bio au oignons Haricots beurre à l'ail		Nuggets de blé	Couscous de la mer
	-	Mimolette Bio		Frites	Légumes couscous / semoule Bio
	Gâteau au yaourt	Fromage blanc, coulis de fruits rouges		-	Bûche de chèvre locale
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi
Semaine 24	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
Menus du 10 au 14 juin 2024	Salade de perles au surimi MSC	Pastèque		Radis croque au sel	Toast au chèvre et salade verte
	Boulettes au veau en colombo	Escalope de dinde et ketchup		Burritos de haricots rouges et égrené de pois Bio gratiné	Calamars à la romaine sauce tartare
	Carottes Bio façon Vichy	Pommes rissolées		Sauce blanche / Salade verte Bio	Purée provençale à la courgette
	Emmental Bio	-		Fromage de chèvre local	-
	Fruit de saison Bio	Pot de glace vanille / chocolat		Compote pomme abricot au miel (aux pommes Bio)	Salade de fraises et nectarine



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 Brinon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas fan de tennis	Vendredi
Semaine 25	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Menus du 17 au 21 juin 2024	Pizza au fromage	Melon local		Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette
	Haut de cuisse de poulet Bio au jus	Nuggets de blé sauce barbecue du chef		Lasagnes bolognaise du chef Bio	Filet de colin MSC sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre vapeur Bio		Salade verte Bio	Gratin de courgettes Bio
	-	-		Crème anglaise	-
	Pêche	Yaourt vanille Bio		Balle de tennis sablée aux oeufs Bio	Banane Bio et fruits rouges
Semaine 26	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Menus du 24 avril au 28 juin 2024	Pastèque	Salade piémontaise		Melon jaune	Radis et beurre
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup		Risotto Bio de poisson MSC et crevettes	Jambon blanc
	Tortis Bio	Haricots verts Bio à l'ail		Ratatouille du chef	Ecrasé de pommes de terre locales
	-	Emmental Bio		Petit suisse sucré	Petit suisse sucré
	Liégeois chocolat	Salade de melon		Roulé confiture à la fraise du chef	Roulé confiture à la fraise du chef



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 Brinon Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 27	Lundi 1-juil.	Mardi 2-juil.	Mercredi 3-juil.	Judi - repas d'été 4-juil.	Vendredi 5-juil.
Menus du 1er au 5 juillet 2024	Oeuf dur Bio mayonnaise	Concombre Bio Bulgare		Melon	 Repas de vacances
	Chipolatas label sauce barbecue	Pizza aux 3 fromages		Cheese burger	
	Brocolis Bio aux oignons	Salade verte Bio		Frites	
	Mimolette	-		Yaourt nature Bio	
	Pastèque	Bâtonnet de glace		Rose des sables	



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

