



Commune de Monnaie

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

Semaine 36		Lundi ALSH	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 vinaigrette	Salade de tomates et Mozzarella	
		Macédoine vinaigrette	-	Melon	Carottes Bio râpées à l'orange	
		Pilon de poulet et ketchup	Sauté de porc à la provençale	Tortilla aux oignons et aux herbes (oeufs Bio)	Nuggets de blé	
		Frites	Semoule Bio	Salade verte Bio	Purée de courgettes Bio et pommes de terre	
		Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Verre de lait Bio	Vache qui rit	
		Pastèque	Salade de fruits	Gâteau au yaourt Bio	Pot de glace vanille	
		Fruit de saison Bio	-	Gâteau à la vanille	Pot de glace chocolat	
		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
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)	Concombre Bio vinaigrette	Chou-fleur Bio à l'échalote	Tomate vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Salade de petits pois au pesto	Radis roses sauce fromage frais	-	Salade de crudités	Chou rouge, raisins et pommes (pommes Bio)
		Escalope de poulet marinée	Rôti de porc au jus	Hachis parmentier	Pasta party sauce fromagère / sauce napolitaine	Colombo de poisson MSC
		Haricots verts persillés	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Coquillettes Bio	Poêlée de légumes et aubergines
		Edam	Carré de Liguail	Assortiment de fromages	Chanteneige Bio	Fromage blanc nature
		Raisin	Compote de pommes Bio et abricots	Melon	Mousse au chocolat	Feuilleté aux pommes Bio
		Fruit de saison Bio	Pêche rôtie au miel	-	Crème vanille	Feuilleté aux fruits
		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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 Monnaie

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'été

Semaine 38		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas Portugal	Vendredi
		14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
Menus du 14 au 18 septembre 2026		Oeuf Bio	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes Bio râpées aux raisins	Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Salade de pommes de terre
		Salade de lentilles Bio	Rillettes de poisson MSC	-	-	Salade de riz au maïs
		Lasagnes de courgettes Bio et chèvre local	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	Yaourt local Bio	Brie
		Fruit de saison Bio	Coupe de banane Bio chocolat	yaourt local	Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
		Fruit de saison	Fruit de saison	-	-	Fruit de saison
		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
		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 Bio au basilic et huile d'olive	Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
		Salade de riz	Salade de champignons frais sauce fromage blanc	-	Pastèque	Tarte fine à la tomate
		Haché au veau sauce champignons	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 au jus	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches	Butternut rôtie	-	Épinards à la crème
		Cantal AOP	Tomme blanche	Yaourt local Bio	Emmental râpé Bio	Yaourt sucré Bio
		Fruit de saison Bio	Ile flottante	Cocktail de fruits au sirop	Cake façon pain perdu du chef (au lait local)	Salade de fruits du chef
		Fruit de saison	Mousse au citron	-	Cake au chocolat du chef (au lait local)	Fruit de saison Bio
		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Produit Biologique

Ancre territoriale

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

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Monnaie

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

Menus d'automne

Semaine 40		Lundi – dessert solidaire	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026	28-sept.	<div>Sookies</div>	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
	Duo de melon	Taboulé (semoule Bio)	Salade de crudités aux dés de fromage	Céleri Bio rémoulade	Radis roses et beurre	
	Tomates Bio vinaigrette	Salade de pommes de terre Bio et cornichons	-	Carottes râpées Bio vinaigrette	Concombre sauce bulgare	
	Boulettes au veau au curry	Jambalaya de poulet	Hot dog	Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)	Fricassée de poisson MSC gratinée	
	Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio	Potatoes	Salade verte Bio	Penne Bio au beurre	
	Gouda	Mimolette	Chanteneige	Yaourt local Bio	Tartare ail et fines herbes	
	Sookies façon tarte aux prunes	Raisin	Compote de pommes Bio	Pomme Bio	Yaourt local aux fruits	
	-	Fruit de saison	-	Fruit de saison	Yaourt nature local	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi
Menus du 5 au 9 octobre 2026	5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	
	Oeuf mimosa	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Champignons crus, fromage frais ail et fines herbes	Croque-Monsieur au Sainte-Maure de Touraine	Carottes Bio râpées façon maltaise	
	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles aux crevettes	-	-	Céleri rémoulade	
	Bruschetta tomates et Mozzarella	Boulettes au boeuf à la provençale	Jambon grillé	Sauté de volaille, crème d'herbes	Poisson MSC meunière	
	Salade verte	Étuvée de chou-fleur Bio	Frites et ketchup	Poêlée automnale	Gratin d'épinards au Cheddar	
	Brie	Emmental Bio	Saint Paulin	Petit Trôo	Yaourt	
	Fruit de saison Bio	Salade de fruits	Fromage blanc Bio à la confiture	Semoule au lait, caramel au beurre salé, sablé breton	Poire HVE pochée à la cannelle	
	Banane	Fruit de saison	-	-	Compote de pommes HVE	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		

Produit Biologique



Ancre territoriale



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

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Commune de Monnaie

Menus du restaurant scolaire – école élémentaire

TOUS ENSEMBLE à table !

Menus d'automne

Menus du 12 au 16 octobre 2026

Semaine 42	Lundi 12-oct.	Mardi 13-oct.	Mercredi ALSH 14-oct.	Jeudi 15-oct.	Vendredi 16-oct.
	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette	Focaccia au chèvre	Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs	Endives vinaigrette	
	Chou blanc vinaigrette	-	-	Butternut râpée au fromage blanc	
	Cordon bleu blé à la tomate	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 de chèvre Bio	Yaourt local	Gouda	Assortiment de fromages	
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux)	Banane Bio	Pomme Bio	Sablé géant noisettes orange	
	Riz au lait saveur vanille	Fruit de saison	-	Sablé chocolat	
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

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

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

