



Ville de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi 21-avr.	Mardi - chasse aux oeufs 22-avr.	Mercredi 23-avr.	Jeudi - repas bas carbone 24-avr.	Vendredi 25-avr.
Semaine 17 Menus du 21 au 25 avril 2025	Férié	Salade parisienne (salade verte, jambon, croûtons)	Oeuf Bio mayonnaise	Salade de haricots verts Bio à l'échalote	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Blanquette de poisson MSC	Sauté de poulet label à l'olive	Pizza tomate, Mozzarella, Emmental	Steak haché au boeuf Bio
		Carottes Bio poêlées	Purée de courgettes	Salade verte Bio	Frites
		Emmental Bio	-	Verre de lait local	-
		Nid de Pâques du chef	Banane	Salade de fruits frais	Compote de pommes HVE
	Lundi 28-avr.	Mardi 29-avr.	Mercredi 30-avr.	Jeudi 1-mai	Vendredi 2-mai
Semaine 18 Menus du 28 avril au 2 mai 2025	Céleri rémoulade	Concombre au fromage blanc et ciboulette	Toast au chèvre local		Salade de tomates aux asperges
	Omelette au fromage (oeufs Bio)	Veau Marengo	Filet de merlu MSC sauce ciboulette		Cordon bleu
	Gratin de brocolis et pommes de terre	Tortis Bio	Gratin de légumes		Petits pois aux carottes
	Camembert Bio	Mimolette	-		-
Ile flottante	Fruit de saison Bio	Fromage blanc à la confiture	Banane Bio		

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





Ville de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	5-mai		6-mai	7-mai	8-mai	9-mai
	Menus du 5 au 9 mai 2025	Rosette et cornichon	Courgettes Bio râpées vinaigrette	Macédoine mimosa	Férié	Concombre vinaigrette
		Bolognaise Bio	Chili sin carne	Gratin de poisson (colin MSC, crevettes et moules)		Jambon grillé sauce moutarde
		Spaghettis Bio	Riz IGP de Camargue	Purée de carottes Bio		Haricots beurre
		Emmental râpé Bio	Assortiment de fromages	-		Fromage blanc Bio
		Pomme HVE	Entremets vanille	Fruit de saison		Cake marbré au chocolat du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi	
Semaine 20	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	
	Menus du 12 au 16 mai 2025	Salade verte locale au maïs et croûtons	Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette	Terrine de légumes du chef	Tomates et Mozzarella vinaigrette	Taboulé
		Cuisse de poulet label rôtie	Chipolatas label aux herbes	Emincé de boeuf	Risotto	Filet de colin MSC sauce crème
		Ratatouille	Pommes sautées	Nouilles	au Parmesan AOP et champignons	Epinards Bio béchamel
		-	Gouda Bio	-	Verre de lait	Bûche mi-chèvre
Fromage blanc local au spéculoos		Coupe de fraises	Liégeois au chocolat	Clafoutis aux cerises	Salade de fruits du chef	

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





Ville de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – journée des abeilles 	Mercredi	Jeudi – journée de la biodiversité 	Vendredi
Semaine 21		19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai
Menus du 19 au 23 mai 2025		Salade de lentilles et Feta	Salade chèvre miel (salade HVE) 	Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette	Rillettes et cornichons
		Pasta party, sauce aux trois fromages	Rôti de porc label laqué au miel 	Hot dog	Sauté de boeuf	Cake au thon à la provençale (aux oeufs Bio) 
		Coquillettes Bio 	Poêlée de courgettes	Frites	Gratin de chou-fleur	Salade verte Bio 
		-	Tomme noire	Coulommiers	-	Yaourt aromatisé
		Banane Bio 	Moelleux aux pommes HVE 	Compote pomme HVE et poire HVE du chef 	Riz au lait	Pastèque
Semaine 22		Lundi – repas Amérique 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 26 au 30 mai 2025		26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai
		Salade américaine (laitue, bacon, tomate) 	Salade grecque (tomate, concombre, Feta, oignon rouge, olives)	Duo de melon et pastèque	Férié	Fermé
		Pilon de poulet rôti et ketchup	Parmentier végétal aux pois Bio 	Fajitas à l'égéné de boeuf Bio, poivrons et épices 		
		Potatoes	Salade verte Bio 	Salade verte HVE 		
		-	Assortiment de fromages	Saint Paulin		
	Brownie	Pot glacé vanille fraise	Pomme Bio cuite au four 			
		 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





Ville de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
Menus du 2 au 6 juin 2025	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne	Courgettes râpées à l'ail	Melon	Wrap au jambon et crudités
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Sauté de boeuf local aux poivrons	Quiche au poulet label	Oeufs durs Bio gratinés à la béchamel	Couscous de la mer (poisson MSC)
	(aux risonis et courgettes Bio)	Haricots beurre	Salade verte locale	Epinards	Légumes couscous / semoule Bio
	-	Mimolette Bio	-	Cantal AOP	-
Smoothie fraises	Rondelles de bananes et crème anglaise	Compote de pommes HVE	Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits frais	
Semaine 24	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
Menus du 9 au 13 juin 2025	Férié	Toast au chèvre et salade verte	Saucisson à l'ail et cornichon	Melon	Salade tunisienne (concombre, poivrons, tomates, ail, oignon et épices)
		Calamars à la romaine sauce tartare	Filet de hoki MSC sauce au beurre blanc	Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Poulet yassa (oignon, ail, épices, citron, ...)
		Purée provençale à la courgette	Riz créole Bio	sauce blanche / Salade verte Bio	Patate douce rôtie
		Fromage blanc Bio	-	Fromage de chèvre local	-
Salade de fraises et nectarines		Pêche	Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Tarte congolaise à la banane	

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





Ville de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 25	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin
Menus du 16 au 20 juin 2025	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette	Melon local	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Concombre Bio vinaigrette	Pizza au fromage
	Poulet Bio au jus	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Rôti de porc label au jus et thym	Curry de boeuf	Filet de colin MSC sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre rôties Bio	Boulgour Bio	Courgettes Bio	Duo de carottes Bio et fenouil braisés
	-	Bûche mi-chèvre	-	Verre de lait local	Camembert
	Fraises	Yaourt vanille Bio	Fruit de saison Bio	Fondant chocolat et haricots rouges	Fruit de saison Bio
Semaine 26	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin
Menus du 23 au 27 juin 2025	Pastèque	Salade piémontaise	Pâté de campagne et cornichons	Tomates à la Mozzarella	Carottes Bio râpées au citron
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de dinde froid et ketchup	Boulettes au veau sauce napolitaine	Chipolatas label sauce barbecue	Fricassée de poisson MSC
	Salade verte Bio	Purée de carottes Bio	Blé Bio aux petits légumes	Haricots verts Bio à l'ail	Ratatouille du chef
	-	Emmental Bio	-	Petit suisse sucré	-
	Pomme au four	Salade de melon	Fruit de saison	Roulé du chef à la confiture de fraises	Timbale de glace vanille fraise

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





Ville de Selles sur Cher Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 27	Lundi 30-juin	Mardi 1-juil.	Mercredi 2-juil.	Jeudi 3-juil.	Vendredi 4-juil.
Menus du 30 juin au 4 juillet 2025	Concombre Bio Bulgare 	Oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette	Melon	 Repas de vacances
	Courgette farcie à l'égréné de pois Bio 	Poisson MSC à l'aneth 	Nuggets de volaille	Cheeseburger du chef ketchup du chef	
	Riz	Brocolis Bio 	Aubergines grillées	Frites	
	Gouda Bio 	Mimolette	-	-	
	Nectarine	Rose des sables	Fromage blanc local à la confiture 	Assortiment de glaces	

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

