Commune de Nouzilly

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi – repas Halloween
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette (Bio)	Céleri au fromage blanc	Endives aux pommes	Velouté de potiron aux vermicelles	Oeil dur mayonnaise (iris olive noire)
	Bolognaise Bio (Bio)	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio (Bio)	Rôti de porc à la moutarde	Emincé de volaille au paprika	Filet de colin pané MSC sauce citron sauce safrané
	Macaronis Bio (Bio)	Salade verte Bio (Bio)	Gratin de pommes de terre	Petits pois et carottes Bio (Bio)	Carotte à la crème sanguinolente (coulis de betterave rouge)
	Emmental râpé Bio (Bio)	Bûche mi-chèvre	Brie	Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio (Bio)	Yaourt aromatisé	Semoule au lait (lait Bio) (Bio)	Poire	Gâteau au chocolat et son fantôme (meringue)
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Pomelos au surimi	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Férié	Friand au fromage	Velouté de Butternut Bio (Bio)
	Saucisse de Francfort	Galette panée pois et légumes et sauce tomate du chef		Filet de colin MSC pané	Rôti de dinde au jus
	Purée de potiron	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda	Petit moulé		Saint Paulin	Yaourt nature local
	Fromage blanc Bio au miel (Bio)	Compote du chef Bio (Bio)		Banane Bio (Bio)	Tarte fine aux pommes

Produit Biologique (Bio) — 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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Nouzilly

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Salade de carottes à l'orange	Rillettes et cornichons	Salade Bio composée (Bio)	Chou blanc aux pommes	Potage de légumes Bio (Bio)
	Crème au thon MSC	Pot au feu	Volaille façon rougail	Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio (Bio)
	Coquillettes Bio (Bio)	Légumes du pot	Semoule Bio (Bio)	Butternut rôtie au miel	Riz Bio créole (Bio)
	Suisse Bio (Bio)	Camembert Bio (Bio)	Bûche mi-chèvre	Verre de lait local	Vache qui rit Bio (Bio)
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat	Fromage blanc à la confiture	Brownie du chef au chocolat	Poire Bio (Bio)
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Salade de chou rouge	Duo de carotte et céleri vinaigrette	Salade gourmande belge (pain d'épices, radis, lard, chèvre)	Salade de riz Bio (Bio)
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre (Bio)	Fajitas au boeuf	Waterzoï de poisson MSC	Jambon braisé
	Panais rôti	Salade verte Bio (Bio)	garni	Frites	Gratin de potimarron
	Yaourt Bio (Bio)	Gouda	Verre de lait Local	Emmental Bio (Bio)	Assortiment de fromages
	Pomme Bio (Bio)	Crème aux oeufs du chef	Compote pomme banane Bio (Bio)	Crème au spéculoos	Salade de fruits du chef

Produit Biologique (Bio) — 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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Nouzilly

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette (Bio)	Velouté Dubarry Bio (Bio)	Salade de pommes de terre Bio strasbourgeoise (Bio)	Butternut râpée au fromage blanc	Taboulé (semoule Bio) (Bio)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) (Bio)	Boeuf bourguignon	Quiche au poulet et Emmental	Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio)	Calamars à la romaine sauce tartare
	Salade verte Bio (Bio)	Petits pois au jus	Carottes locales aux oignons	Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés (Bio)
	Camembert Bio (Bio)	Bleu	-	Yaourt local	Tomme blanche
	Fruit de saison Bio (Bio)	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crumble aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	Mardi	Mercredi ALSH	Jeudi	Vendredi
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio (Bio)	Carottes râpées locales vinaigrette	Croque monsieur	Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote (Bio)	Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio)
	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Boulettes au boeuf sauce orientale	Lasagnes Ricotta épinards	Poisson du jour
	Lentilles Bio (Bio)	Navets glacés au miel	Pommes vapeur	Salade verte	Semoule Bio (Bio)
	Brie	Emmental Bio (Bio)	Yaourt sucré Bio (Bio)	Fromage ail et fines herbes	Edam
	Poire	Roulé à la confiture de fraise du chef	Fruit de saison	Liégeois vanille	Salade de fruits du chef

Produit Biologique (Bio) — 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

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Nouzilly

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio 14-déc.	Mardi 15-déc.	Mercredi ALSH - menu festif 16-déc.	Jeudi - repas de Noël 17-déc.	Vendredi 18-déc.
	Potage de légumes Bio	Champignons frais à la crème	Friand au romage	Mousse de foie et son toast	Salade de crudité et croûtons
	Mac and cheese à l'Emmental Bio	Rôti de porc au jus	Boulettes au boeuf sauce provençale	Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème de pain d'épices et orange	Filet de poisson MSC au citron persillé
	aux pâtes Bio	Purée de céleri et pommes de terre	Semoule aux courgettes	Potatoes du chef 	Pépinettes
	Yaourt nature sucré Bio	Fromage Bio	Gouda	Cantal AOP	Plateau de fromage
	Banane Bio	Liégeois vanille	Quatre-quarts du chef et son ramequin de crème anglaise	Bûche caramel au beurre salé Clémentine Bio	Glace

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

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR