



Ville de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi - chasse aux oeufs
Semaine 17	21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.
Menus du 21 au 25 avril 2025	Férié	Carottes Bio râpées vinaigrette		Salade de haricots verts Bio à l'échalote	Salade parisienne (salade verte, champignons, jambon, croûtons)
		Steak haché au boeuf Bio		Pizza tomate, Mozzarella, Emmental	Blanquette de poisson MSC
		Frites		Salade verte	Carottes Bio poêlées
		Assortiment de fromages		Verre de lait local	Edam Bio
		Compote HVE		Salade de fruits frais	Nid de Pâques du chef
Semaine 18	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai
Menus du 28 avril au 2 mai 2025	Céleri rémoulade	Asperges sauce crème	Férié	Férié	Concombre au fromage blanc et ciboulette
	Omelette au fromage (oeufs Bio)	Veau Marengo			Cordon bleu
	Gratin de brocolis et pommes de terre	Tortis Bio			Petits pois aux carottes
	Camembert Bio	Mimolette			Yaourt local aromatisé
Fruit de saison Bio	Ile flottante du chef			Compote de pommes HVE du chef	

Produit Biologique

Ancrage territorial
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit labellisé

Repas à thème



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Sury aux Bois

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	Concombre vinaigrette			Courgettes râpées vinaigrette
	Bolognaise Bio	Jambon grillé sauce moutarde			Chili sin carne
	Spaghettis Bio	Haricots beurre		Férié	Riz IGP de Camargue
	Emmental râpé Bio	Fromage blanc Bio			Carré de Liguil
	Pomme HVE	Cake marbré au chocolat du chef			Entremets vanille
	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	Tomates et Mozzarella vinaigrette	Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette		Taboulé	Salade verte locale au maïs et croûtons
	Spaghettis	Chipolatas label aux herbes		Filet de colin MSC sauce crème	Cuisse de poulet label rôtie
	Carbonara de champignons de Paris, Parmesan AOP	Pommes sautées		Epinards Bio béchamel	Ratatouille
	Verre de lait local et Bio	Gouda Bio		Bûche mi-chèvre	Vache qui rit Bio
	Salade de fruits du chef	Clafoutis aux abricots du chef au lait local		Coupe de fraises	Fromage blanc local au spéculoos

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 Sury aux Bois

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	Concombre sauce fromage blanc et ciboulette	Salade chèvre miel (salade HVE) 		Petit pois à la Feta AOP 	Rillettes et cornichons
	Pasta party, sauce aux trois fromages	Rôti de porc label laqué au miel 		Sauté de boeuf local aux olives 	Cake au thon à la provençale (aux oeufs Bio) 
	Coquillettes Bio 	Aubergine grillée au Parmesan AOP 		Gratin de courgettes béchamel 	Salade verte HVE 
	Vache qui rit Bio 	Edam Bio 		Mimolette 	Yaourt aromatisé
	Banane Bio 	Far breton aux pommes HVE et au miel 		Pastèque 	Riz au lait au caramel du chef
Semaine 22	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai
Menus du 26 au 30 mai 2025	Salade grecque (tomate, concombre, Feta, oignon rouge, olives)	Salade américaine (laitue, bacon, tomate) 			
	Parmentier végétal aux pois Bio 	Pilon de poulet rôti au cola 			
	Salade verte HVE 	Potatoes		Féié	Fermé
	Cantal AOP 	Cheddar			
	Pot glacé vanille fraise	Brownie			

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 Sury aux Bois

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	Melon	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne		Tomates vinaigrette	Concombre Bio, Féta
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes (aux risonis et courgettes Bio)	Sauté de boeuf local aux poivrons Haricots beurre à l'ail		Haut de cuisse de poulet roti aux herbes	Couscous de la mer (poisson MSC)
	Yaourt nature Bio	Mimolette Bio		Ratatouille du chef	Légumes couscous / semoule Bio
	Bâtonnet de glace vanille	Rondelles de banane Bio au chocolat		Cantal AOP	Bûche de chèvre locale
				Riz au lait coulis à la fraise	Gâteau au yaourt du chef
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		Melon	Salade tunisienne (concombre, poivrons grillés, tomates, ail, oignon et épices)
		Calamars à la romaine sauce tartare		Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Poulet yassa (oignon, ail, piment, citron, moutarde)
		Purée provençale à la courgette		sauce blanche / Salade verte Bio	Patate douce rôtie
		Fromage blanc Bio		Fromage de chèvre local	Brie
		Salade de fruits		Compote pomme abricot du chef (aux pommes Bio)	Tarte congolaise à la banane

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 Sury aux Bois

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		Concombre Bio vinaigrette	Wrap crudité jambon
	Nuggets de blé sauce barbecue du chef	Haut de cuisse de poulet Bio au jus		Curry de boeuf	Filet de colin MSC sauce aneth
	Pommes de terre vapeur Bio	Petits pois Bio au jus		Courgettes	Duo de carotte Bio et fenouil braisés
	Vache qui rit Bio	Verre de lait local		Bûche mi-chèvre	Camembert Bio
	Abricots	Yaourt vanille Bio		Fondant chocolat et haricots rouges	Salade de banane Bio et fruits rouges
Semaine 26	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin
Menus du 23 au 27 juin 2025	Pastèque	Salade piémontaise		Tomates à la Mozzarella	Carottes Bio râpées au citron
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de boeuf VBF froid et ketchup		Chipolatas label sauce barbecue	Risotto Bio de poisson MSC et crevettes
	Salade verte HVE	Purée de carottes Bio		Haricots verts Bio à l'ail	Ratatouille du chef
	Kiri	Emmental Bio		Petit suisse sucré	Fromage local
	Salade de melon	Timbale de glace vanille fraise		Roulé du chef à la confiture de fraises	Compote pomme HVE fraise 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 Sury aux Bois 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	Oeuf dur Bio mayonnaise 	Concombre Bio Bulgare 		Melon	 Repas de vacances
	Poisson MSC sauce basilic 	Courgettes farcies à l'égréné de pois Bio 		Cheeseburger du chef ketchup du chef	
	Brocolis Bio aux oignons 	Riz Bio 		Frites	
	Mimolette	Gouda Bio 		Yaourt nature Bio 	
	Pastèque	Rose des sables		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

