



Commune de Fossé

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36		31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
Menus du 31 août au 4 septembre 2026			Betteraves Bio vinaigrette		Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et Mimolette
			Poulet rôti aux herbes		Tortilla aux pommes de terre locales aux herbes Bio	Filet de colin MSC sauce crustacés
			Nuggets de blé		-	Saucisse végétale
			Frites		Salade verte	Piperade
			Bûche lait de mélange		Vache qui rit Bio	Verre de lait local
			Pastèque		Gâteau au yaourt	Pot de glace
Semaine 37		Lundi	Mardi	Mercredi	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)	Melon		Chou-fleur Bio à l'échalote	Carottes Bio râpées vinaigrette
		Pilons de poulet mariné	Sauté de porc label BBC à la provençale		Pasta party sauce fromagère	Filet de colin pané MSC
		Boulettes tomate-basilic	Duo de légumes à la provençale et quinoa Bio		-	Galette mexicaine
		Haricots beurre Bio persillés	Haricots blancs à la tomate		Coquillettes Bio	Pommes noisettes
		Gouda	Carré de Ligueil		Chanteneige Bio	Assortiment de fromages
		Raisin	Compote de pommes Bio		Mousse au chocolat	Pâtisserie

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Ancrage territorial

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

alternative sans viande
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Fossé

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 38		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi -repas Portugal	Vendredi
Menus du 14 au 18 septembre 2026		14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
		Salade de lentilles Bio	Salade de cervelas vinaigrette		Chamuças (samoussas)	Baguette façon pizza maraheita
			Salade de crudités			
		Lasagnes de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio)	Blanquette de poisson MSC		Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Merguez
		-	Omelette au fromage		Emincé de pois et blé à la portugaise	Merguez pois et blé
		Salade verte Bio	Coquillettes Bio		Riz Bio / haricots plats au beurre	Purée de brocolis Bio
		Edam Bio	Mimolette		Verre de lait local	Brie
		Fruit de saison Bio	Coupe de banane chocolat		Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Raisin
Semaine 39		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menus du 21 au 25 septembre 2026		21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
		Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Melon		Concombre Bio vinaigrette	Toast au chèvre local
		Omelette Bio aux lardons	Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé		Pâtes Bio à la bolognaise	Poisson du jour MSC
		Omelette Bio nature	-		Pâtes Bio à la bolognaise végétale	Dahl de lentilles
		Petits pois Bio au jus	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches		-	Butternut rôtie
		Cantal AOP	Suisse Bio		Assortiment de fromage	Yaourt sucré Bio
		Fruit de saison Bio	Ile flottante		Cake façon pain perdu du chef (au lait local)	Salade de fruits du chef

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

alternative sans viande
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Fossé

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 40		Lundi – dessert solidaire	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
28-sept.		Duo de melon	Taboulé (semoule Bio)	30-sept.	Céleri Bio rémoulade	Radis roses et beurre
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026		Sauté de porc label BBC au curry	Jambalaya de poulet		Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)	Fricassée de poisson MSC gratinée
		Galette de lentilles vertes	Gratin de légumes à la Mozzarella		-	Haricots rouges façon chili végétal
		Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio		Salade verte Bio	Blé au beurre Bio
		Emmental Bio	Chanteneige Bio		Suisse Bio	Fromage de chèvre
		Sookies façon tarte aux prunes	Raisin		Pomme Bio	Yaourt local aux fruits
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi
5-oct.		Oeuf mimosa	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	7-oct.	Velouté de lentilles corail	Carottes Bio râpées façon maitaise
Menus du 5 au 9 octobre 2026		Bruschetta tomates et Mozzarella	Boulettes au boeuf à la provençale		Clafoutis carottes, chèvre, oignons, basilic, sauce courgette, roquette	Poisson MSC meunière
		-	Boulettes de blé thaï		-	Saucisse végétale
		Salade verte	Etuvé de chou-fleur Bio		-	Gratin d'épinards au Cheddar
		Brie	Assortiment de fromages		-	Yaourt aromatisé Bio
		Fruit de saison	Fromage blanc Bio au coulis		Semoule au lait, caramel au beurre salé, sablé breton	Poire HVE pochée à la cannelle

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Repas à thème

alternative sans viande
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal



Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Commune de Fossé Menus du restaurant scolaire

TOUS ENSEMBLE à table !

Menus d'automne

Semaine 42	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.
Menus du 12 au 16 octobre 2026	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette	Focaccia au chèvre		Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs	
	Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette		Chili con carne	Repas de vacances
	-	Emincé de blé kebab		Chili sin carne	
	Purée de carottes Bio	Potimarron rôti		Riz Bio	
	Bûche chèvre Bio	Yaourt local sucré		Assortiment de fromages	
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux)	Pomme Bio		Sablé géant noisettes orange	

Produit Biologique

Ancre territoriale

Produit labellisé

Repas à thème

alternative sans viande

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

