



Municipalité de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Epiphanie	Vendredi
Semaine 01	3-janv.	4-janv.	5-janv.	6-janv.	7-janv.
Menus du 3 au 7 janvier 2022	Carottes râpées Bio vinaigrette	Velouté au potiron	Betteraves Bio à l'aneth	Céleri Bio rémoulade aux noix	Salade de pâtes au pesto
	Sauté de porc local au curry	Omelette emmental tomate	Aiguillettes de poulet sauce moutarde légère	Emincé de boeuf sauce provençale	Blanquette de poisson MSC
	Riz Bio	Semoule Bio	Petits pois aux oignons	Carottes braisées Bio	Haricots verts Bio
	Petit moulé	Gouda	Vache qui rit	Fromage de chèvre local	Camembert
	Clémentines	Mousse au chocolat lait local	Riz au lait maison au lait local	Galette des rois	Banane Bio
Semaine 02	10-janv.	11-janv.	12-janv.	13-janv.	14-janv.
Menus du 10 au 14 janvier 2022	Saucisson sec et condiment	Salade coleslaw Bio	Coeur de palmier et maïs vinaigrette balsamique	Salade d'endives vinaigrette au boursin	Salade de pommes de terre au surimi et mayonnaise
	Filet de volaille label rouge	Sauté de boeuf bourguignon VBF	Filet de colin MSC sauce crème	Carbonara de courge et patate douce	Saucisse fumée pochée ou grillée
	Poêlée de brocolis Bio	Frites	Poêlée de légumes	Macaronis Bio	Fondue d'épinards Bio
	Mimolette	Emmental	Chanteneige Bio	Saint Nectaire AOP	Edam
	Kiwi Bio	Yaourt local	Gâteau aux pommes maison	Ile flottante maison	Orange Bio

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°4 et 5

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 03	17-janv.	18-janv.	19-janv.	20-janv.	21-janv.
Menus du 17 au 21 janvier 2022	Chou blanc Bio aux pommes	Rillettes de poisson MSC	Salade verte au bleu	Carottes rondelles Bio vinaigrette	Friand au fromage
	Paella végétarienne Bio	Sauté de veau aux herbes	Poulet rôti jus au thym	Hachis parmentier au boeuf VBF	Pêche du jour
	Riz Bio	Poêlée d'endives Bio	Coques de blé au beurre	-	Chou-fleur Bio en gratin
	Petit Trôu ou fromage local	Tomme noire	Chèvre bûchette	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature
	Fromage blanc à la cassonade	Quatre quart maison aux oeufs Bio	Compote pomme vanille maison	Banane Bio	Pomme HVE
Semaine 04	24-janv.	25-janv.	26-janv.	27-janv.	28-janv.
Menus du 24 au 28 janvier 2022	Salade de riz	Duo d'avocat et céleri branche	Potage de légumes locaux	Roulade au jambon et condiment	Céleri Bio rémoulade
	Rôti de porc au miel et moutarde	Dahl de lentilles corail	Escalope viennoise maison	Paleron braisé VBF bourgeois	Filet de lieu rôti MSC sauce tartare
	Poêlée de carottes Bio	Riz Bio	Coquillettes Bio	Légumes du pot (carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	Haricots verts Bio
	Cantal AOP	Brie	Emmental Bio	Petit suisse	Edam
	Kiwi bio	Crème aux oeufs Bio maison	Entremets au lait local	Orange Bio	Moelleux au chocolat maison

Produit Biologique Ancrage territorial Produit labellisé Repas à thème Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°6 et 7

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Selles sur Cher

Menus du restaurant scolaire



Menus d'hiver

		Lundi	Mardi – Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		31-janv.	1-févr.	2-févr.	3-févr.	4-févr.
Semaine 05	Menus du 31 janvier au 4 février 2022	Salade coleslaw Bio	Salade de chou rouge aux pommes	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Pizza margherita	Betteraves rouges Bio vinaigrette
		Couscous de poulet label rouge	Rougail de saucisses	Rôti de boeuf sauce au poivre	Flan de légumes de saison et fromage (poireaux, butternut, champignons)	Filet de lieu MSC à la bordelaise maison
		Semoule Bio / Légumes couscous	Riz Bio	Polenta	Salade verte Bio	Brocolis Bio / Pommes de terre vapeur
		Saint Paulin	Gouda	Le Neuville ou fromage local	Fromage de chèvre local	Carré frais
		Ananas GLOBAL GAP	Crêpe de la chandeleur maison	Panna cotta au coulis de fruits	Crème dessert chocolat	Salade de fruits maison

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison

Plan alimentaire n°1

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





Municipalité de Selles sur Cher

Menus de l'ALSH



menus ALSH vacances d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06	7-févr.	8-févr.	9-févr.	10-févr.	11-févr.
Menus du 7 au 11 février 2022	Carottes râpées Bio au citron	Salade de lentilles label vinaigrette	Salade de chou chinois	Taboulé	Saucisson à l'ail
	Pasta party Bio sauce aux 3 fromages Bio	Filet de poisson pané sauce tartare	Echine de porc local sauce moutarde	Aiguillettes de volaille basquaise	Moussaka maison
	-	Légumes de saison Bio	Pommes sautées Bio façon grenailles maison	Duo de haricots Bio	Riz créole Bio
	Yaourt nature	Fromage	Carré frais	Tomme noire	Mimolette
	Kiwi Bio	Fruit de saison	Flan au chocolat	Entremets caramel	Compote de pommes Bio maison
Lundi	Mardi – repas montagnard	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 07	14-févr.	15-févr.	16-févr.	17-févr.	18-févr.
Menus du 14 au 18 février 2022	Céleri rémoulade Bio	Potage de légumes Bio	Poireaux en vinaigrette locaux	Chou blanc Bio vinaigrette	Salade de riz Bio aux dés de jambon
	Rôti de porc BBC au chorizo doux	Grafin de pommes de terre Bio	Cordon bleu	Raviolis à la bolognaise	Cassolette de poisson
	Boulgour Bio	façon raclette maison	Poêlée de légumes	/	Purée de Shrek (épinards Bio) maison
	Kiri	Fromage blanc au miel de montagne	Emmental Bio	Bleu	Brie
	Rondelles de banane Bio sauce chocolat	Gâteau des Pyrénées aux myrtilles	Semoule au lait vanillée maison au lait local	Tarte aux pommes HVE faite sur place	Orange
Produit Biologique	Ancrage territorial	Produit labellisé	Repas à thème	Elaboré sur place / maison	

Plan alimentaire n°2 et 3

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

