

Semaine du lundi 02 au vendredi 06 septembre 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé / Salade de lentilles Pané emmental épinards Courgettes persillées / Haricots verts Chanteneige* / Fromage blanc* / Petit moulé ail et fines herbes Pêche* / Poire 	Melon / Tomates cerise Cheeseburger Pommes pont neuf Emmental* / Tomme grise* Glace		 Tomate* vinaigrette / Concombre* Bulgare Couscous de poulet et ses légumes Camembert* de Verneuil / Yaourt nature / Bûche de lait* Compote de pommes / Compote pommes fraises	Tarte au fromage / Pizza Filet de lieu sauce crème Julienne de carottes / Petits pois Yaourt nature sucré / Fromage blanc sucré Pastèque* / Pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

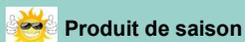
* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles / Salade de pâtes au basilic Nuggets de blé Ratatouille / Brocolis Petits Suisses aromatisés / Yaourt aromatisé Kiwi* / Raisin 	Radis beurre / Avocat sauce cocktail Filet de colin au curry Riz créole / Blé pilaf Brie* / Yaourt nature brassé / Tomme blanche* Madeleine 		 Salade boléro / Salade Rigoletto Rôti de porc forestier Purée Du Barry / Julienne de légumes Gouda* / Yaourt nature / Mimolette* Banane / Poire 	 Carottes râpées* à l'orange / Céleri rémoulade Hachis Parmentier Comté / Emmental* Entremets vanille / Entremets caramel / Biscuit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

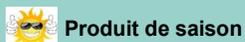
* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVENDREDI
<p>Tomates* et fêta / Salade de mâches, maïs et tomate</p>	<p>Feuilleté au fromage / Friand à la viande</p>		<p>Melon / Concombre* Bulgare</p>	<p>Letteraves vinaigrette / Macédoine mayonnaise</p>
<p>Spaghettis aux deux saumons</p>	<p>Sauté de bœuf au paprika</p>		<p>Émincé de dinde aux pommes</p>	<p>Dahl de lentilles</p>
<p>Purée Crècy / Petits pois</p>	<p>Fromage blanc* / Yaourt nature*</p>		<p>Duo de haricots / Courgettes persillées</p>	<p>Riz créole</p>
<p>Camembert* de Verneuil / Bûche de lait*</p>	<p>Vache qui rit* / Yaourt aromatisé / Kiri*</p>		<p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p>Mimolette* / Yaourt nature / Emmental*</p>
<p>Mousse chocolat / Liégeois chocolat</p> <p>Raisin* / Ananas*</p>	<p>Pomme* / Kiwi*</p>			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

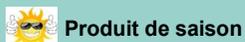
* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé / Salade de blé Niçois Haut de cuisse de poulet rôti Gratin de chou fleur / Poêlée rustique Cantal* / Yaourt nature sucré / Édam* Nectarine* / Poire 	Salade Coleslaw / Salade verte, croûtons et emmental Émincé de bœuf aux champignons Duo de carottes et pommes de terre / Flageolets Coulommiers* / Pavé du cardinal Beignet aux pommes / Donuts		Concombre* vinaigrette / Pamplémousse Spaghettis Arrabiata Tomme grise* / Saint Nectaire Crème grand-mère chocolat / Crème grand-mère vanille / Biscuit	<u>Menu Provence-Alpes-Côtes d'Azur</u> Rosette / Pâté en croûte Blanquette de poissons façon Bouillabaisse Tortis tricolores Yaourt nature sucré Salade de melon et coulis de fruits rouges

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine du lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou fleur mimosa / Betteraves vinaigrette</p> <p>Saucisse Chipolatas</p> <p>Purée de pommes de terre / Haricots blancs à la tomate</p> <p>Emmental* / Fromage blanc* / Saint Paulin</p> <p>Raisin* / Prune</p>	<p>Tomate* vinaigrette / Salade mikado</p> <p>Omelette aux pommes de terre</p> <p>Salade verte*</p> <p>Carré de Ligueil / Yaourt nature / Bûche de lait*</p> <p>Compote de pommes / Compote pommes poires / Biscuit</p>	<p style="text-align: center;">Bon Appétit</p>	<p>Carottes* râpées / Avocat mayonnaise</p> <p>Fileté de poisson meunière</p> <p>Épinards béchamel / Purée de courgettes</p> <p>Fromage blanc* / Yaourt nature brassé*</p> <p>Tarte aux abricots / Tarte aux pommes</p>	<p>Crêpe emmental / Friand viande</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>Curry de légumes / Petits pois carottes</p> <p>Tomme d'Anjou* / Yaourt aromatisé / Édam*</p> <p>Pomme* / Kiwi*</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles