

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

Semaine du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2024

Collégiens

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles vinaigrette / Salade de maïs et pois chiches	 Céleri rémoulade / Pamplemousse*		 Concombre* Vinaigrette / Salade Coleslaw	 Oeufs durs mayonnaise / Maquereau à la moutarde
Pané tomate mozzarella	Jambon braisé		Spaghettis carbonara	Sauté de bœuf Stroganof
 Gratin de chou-fleur / Flan de courgettes	 Riz créole / Pommes vapeur		 Cantal* / Yaourt nature / Saint Nectaire	 Purée Crécy / Purée de brocolis
 Petits Suisses aromatisés / Petits Suisses natures*	 Brie* / Yaourt brassé* / Pavé du cardinal		 Moelleux au chocolat / Choco trésor	 Fromage blanc* / Yaourt nature sucré
 Banane* / Raisin*	 Compote de pommes et marrons / Abricots au miel		Salade de fruits	

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 14 au vendredi 18 octobre 2024

« Entre fleurs et saveurs locales »



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de Boulghour / Salade de haricots coco à la tomate 	Betteraves vinaigrette / Macédoine mayonnaise		Salade verte, emmental et maïs / Salade de tomate 	Potage de concombre et courgettes  
Gratin de Penne Regate à la tomate, râpé de courgettes à la ricotta 	 Filet de colin sauce crème de fleurs 		Sauté de porc à la moutarde 	Escalope de dinde sauce gourmande 
Tomme fermière aux fleurs 	 Semoule / Pommes de terre vapeur		Tajine de légumes d'automne 	Petits pois carottes / Duo de haricots 
Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé  	Fleur du maquis		Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé  	Bûche de lait* / Yaourt nature* / Carré de Ligeil 
 Pomme* / Kiwi*  	 Poire* / Prune* 		Gâteau moelleux au miel et à la fleur d'oranger 	Crème vanillée à l'eau de rose et biscuit

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

* Aide UE à destination des écoles