

Semaine du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024

Collégiens

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Salade coleslaw / Salade mikado 	Crêpe au fromage / Feuilleté du maraîcher		Radis* beurre / Avocat sauce cocktail 	Potage de légumes / Poireaux vinaigrette
Filet de colin sauce fines herbes 	Émincé de bœuf au paprika 		Escalope de dinde à la crème 	Spaghettis Arrabiata en colère
Coquillettes / Blé créole	Courgettes persillées / Duo de choux		Purée de butternut / Haricots verts 	Tomme d'Anjou* / Yaourt nature / Saint Paulin
Chanteneige* / Kiri*	Fromage blanc* / Yaourt nature* 		Camembert / Petits Suisses sucrés / Sainte Maure de Touraine	Kiwi* / Pomme
Flan nappé caramel / Liégeois chocolat	Poire* / Banane* 		Grillé aux pommes / Tarte flan	

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 11 au vendredi 15 novembre 2024

Collégiens

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVNDREDI
<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>ARMISTICE 1918</p>	<p>Betteraves vinaigrette / Macédoine mayonnaise</p> <p></p>	<p>Bon Appétit</p>	<p>Salade de surimi / Rillettes de sardines</p> <p></p>	<p>Avocat* vinaigrette / Céleri vinaigrette</p> <p></p>
	<p>Lasagne Bolognaise</p>		<p>Pot au feu</p> <p> </p>	<p>Dahl de lentilles</p> <p></p>
	<p>Petits Suisses aromatisés / Petits Suisses naturels*</p> <p></p>		<p>et ses légumes</p> <p> </p>	<p>Riz créole</p> <p></p>
<p>Clémentine* / Poire</p> <p> </p>	<p>Pommes* / Yaourt nature / Camembert*</p> <p>  </p>	<p>Comté* / Emmental</p> <p></p>		
	<p>Pomme* / Ananas*</p> <p>  </p>	<p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges / Fromage blanc Straciatella</p> <p> </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 18 au vendredi 22 novembre 2024

Collégiens

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MENU DES PAYS DE LA LOIRE</p> <p>SALADE DE MÂCHES DES PAYS DE LA LOIRE</p> <p>Marmite Sarthoise</p> <p> Petits Pois à l'ancienne</p> <p>Tomme d'Anjou*</p> <p>Tourteau fromager</p>	<p> MARDI</p> <p> Potage de potiron et lentilles / Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Pané emmental épinards</p> <p>Purée de pommes de terre / Riz aux petits légumes</p> <p> Vache qui rit* / Fromage blanc* / Chanteneige*</p> <p> Raisin* / Clémentines*</p>	<p>MERCREDI</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>JEUDI</p> <p>Chou biquette / Chou rouge vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la tomate</p> <p>Semoule / Spaghettis</p> <p>Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pommes / Compote d'abricots / Biscuit</p>	<p>VENDREDI</p> <p>Rillettes / Saucisson sec</p> <p>Daube de bœuf</p> <p> Purée Crécy / Haricots verts</p> <p>Mimolette* / Yaourt nature / Gouda*</p> <p> Kiwi* / Orange*</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 25 au vendredi 30 novembre 2025

Collégiens

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles / Taboulé Beignets de blé Petits pois carottes / Purée de céleri Fromage blanc* / yaourt nature sucré Banane* / Raisin* 	 Chou blanc* vinaigrette / Carottes râpées* Sauté de porc à la moutarde Coquillettes / Pommes de terre vapeur Camembert de Verneuil / Yaourt aromatisé / carré de Ligueil Compotes de pommes / Compote de poires / Biscuit 		 Salade verte, emmental et maïs / Salade verte au bleu Lasagne Bolognaise Tomme d'Anjou* / Yaourt nature / Édam* Tarte à l'ananas / Tarte aux pommes	 Œufs durs mayonnaise / Sardines à l'huile Émincé de bœuf au paprika Haricots verts / Carottes persillées Kiri* / Yaourt nature / Chanteneige* Salade de fruits exotiques

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