




























Semaine du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2025

Collégiens

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
|  Potage poireaux / pommes de terre / Chou fleur mimosa  |  Carottes râpées / Salade verte maïs et tomate   |  | Céleri rémoulade / Duo de chou  | Roulé au fromage  |
| Hot dog |  Riz Complet façon Cantonnais | | Filet de lieu sauce basquaise  | Bœuf Bourguignon   |
| Pommes campagnardes |  Camembert de Verneuil / Bûche de lait*  | | Julienne de légumes / Petits pois |  Purée Du Barry / Purée Crécy |
|  Édam* / Mimolette* | Compote pommes poires / Compote pommes bananes  | | Yaourt brassé aromatisé  |  Tomme d'Anjou* / Emmental*  |
|  Clémentines* / Kiwi*  | | | Galette des rois   |  Pomme / Ananas*   |























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 13 au vendredi 17 janvier 2025

Collégiens

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

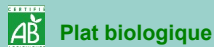
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------------------------------------|--|--|---|
|   Taboulé Libanais / Salade de Quinoa | Betteraves vinaigrette | |   Chou blanc vinaigrette / Carottes râpées  |  Saucisson sec / Rillettes |
|  Boulettes végétariennes à la Napolitaine | Jambon blanc |  |  Spaghettis à la Bolognaise |  Daube de bœuf |
|  Haricots verts / Fondue de poireaux | Chips | |  Petits pois / Gratin de navets et carottes  | |
|  Fromage blanc* / Petits Suisses sucrés | Saint Paulin / Camembert | |  Mimolette* / Yaourt nature sucré / Edam |  Bûche de lait* / Yaourt nature* / Camembert |
|  Poire* / Litchis  | Liégeois chocolat | |  Gâteau aux yaourts  |  Clémentines* / Ananas*  |

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 20 au vendredi 24 janvier 2025

Collégiens

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|--|---|
|  Salade de riz et haricots rouges / Salade de pâtes à l'estragon Nuggets de blé  Carottes Vichy / Purée aux deux choux Petits Suisses aromatisés / Fromage blanc sucré  Kiwi* / Banane* |  Céleri rémoulade / Radis* beurre  Filet de lieu Dugléré Semoule couscous / Pommes vapeur  Coulommiers* / Yaourt nature sucré / Saint Paulin Flan pâtissier / Brownies |  |  Salade de lentilles / Taboulé Rôti de porc au thym  Purée de potiron / Poêlée de navets  Gouda* / Yaourt brassé aux fruits / Saint Nectaire  Pomme / Raisin* |  Chou rouge vinaigrette / Pamplousse*  Cordon bleu  Spaghettis / Purée de pommes de terre  Emmental / Yaourt aromatisé / Tomme noire*  Fromage blanc à la vanille / Fromage blanc au 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

Semaine du lundi 27 au vendredi 31 janvier 2025

Collégiens

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|---|--|
| Salade coleslaw / Salade de mâches, emmental et raisins secs | NOUVEL AN CHINOIS Nems de poulet / Samoussa de légumes | | Duo de chou rouge et blanc / Carottes râpées | Potage Du Barry / Macédoine mayonnaise |
| Brandade de poissons | Émincé de poulet coco | | Boeuf Bourguignon | Gratin de pâtes aux deux fromages |
| Salade verte | Poêlée de nouilles asiatiques | | Brocolis et pommes de terre / Flageolets | Gratin de pâtes aux deux fromages |
| Camembert / Bûche de lait* | Yaourt nature sucré | | Vache qui rit* / Yaourt nature* / Chanteneige* | Comté* / Petits Suisses sucrés / Saint Paulin |
| Liégeois chocolat / Mousse chocolat | Beignet d'ananas | | Tarte aux pommes / Tarte aux abricots | Clémentines* / Kiwi* |

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