






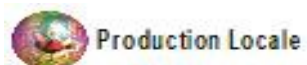
Menus du lundi 08 au vendredi 12 juillet 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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



Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits		Tomates mozzarella	Tzatziki de concombre		Melon 
	Féculeux, produits céréaliers	Taboulé				
	Viandes, Poissons et œufs				Oeufs durs mayonnaise	
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Émincé de bœuf aux olives	Filet de lieu sauce Éloïse	Nuggets de poulet	Rôti de porc sauce barbecue	Couscous de poulet
Accompagnements	Légumes et fruits	Carottes Vichy « maison »		Purée de haricots verts		
	Féculeux, produits céréaliers		Coquillettes au beurre		Écrasée de pommes de terre	
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Camembert	Saint nectaire	Fromage blanc sucré	Vache qui rit
Desserts	Produits laitiers					Îles flottantes
et/ou	Légumes et fruits	Pastèque	Compote pommes banane		Abricots	
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers		Biscuit	Tarte aux poires et pépites de chocolat		



Menu à thème








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

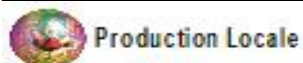
Menus du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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



Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Carottes râpées vinaigrette	Duo melon et pastèque		Radis beurre	
	Féculeux, produits céréaliers			Salade de pommes de terre et thon		
	Viandes, Poissons et œufs					Saucisson sec
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Pépites de colin	Lasagne bolognaise « maison »	Émincé de porc au caramel	Portion de colin sauce citron basilic	Rôti de bœuf froid
Accompagnements	Légumes et fruits	Ratatouille		Courgettes persillées « maison »		Chips
	Féculeux, produits céréaliers				Riz créole	
Produits laitiers	Produits laitiers	Brie	Emmental	Mimolette	Samos	Petits Suisses sucrés
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers		Glace		Pot de crème vanille et brisure d'oréo	
	Légumes et fruits			Fraises au sucre		Nectarine
	Féculeux, produits céréaliers	Clafoutis pommes cerises « maison »				



Menu à thème








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

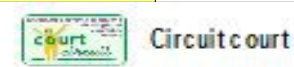
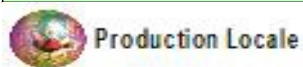
Menus du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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



Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Tomates cerises 	Salade de haricots verts		Melon 	Concombre Bulgare 
	Féculeux, produits céréaliers			Salade du meunier		
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Émincé de dinde à la crème	Boulette de bœuf sauce tomate	Cordon bleu	Rôti de porc au jus	Saucisse Chipolatas
Accompagnements	Légumes et fruits	Curry de carottes et brocolis		Petits pois carottes	Tomates provençales	
	Féculeux, produits céréaliers		Purée de pommes de terre			Tortis au beurre
Produits laitiers	Produits laitiers	Bûche de lait	Edam	Yaourt mixé aux fruits	Tomme noire	Mini babybel
Desserts	Produits laitiers					Flan nappé caramel
et/ou	Légumes et fruits		Pastèque	Pêche		
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers	Muffins chocolat			Gâteau aux yaourts « maison »	



Menu à thème








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

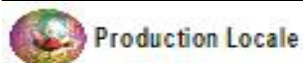
Menus du lundi 29 juillet au vendredi 02 août 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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



Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Radis beurre 		Melon		Salade de tomates à la fête 
	Féculeux, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs		Oeufs durs mayonnaise		Mousse de foie	
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Steak haché sauce Bercy	Filet de lieu dugléré	Coquillettes à la carbonara	Émincé de bœuf à la Provençale	Poisson pané
Accompagnements	Légumes et fruits				Gratin de courgettes	
	Féculeux, produits céréaliers	Pommes campagnardes	Semoule royale			Blé pilaf
Produits laitiers	Produits laitiers	Emmental	Camembert	Fromage blanc sucré	Mimolette	Petit moulé nature
Desserts	Produits laitiers					Crème dessert vanille
et/ou	Légumes et fruits		Compote de poires	Fraises au sucre	Nectarine	
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers	Éclair chocolat	Biscuit			Biscuit



Menu à thème

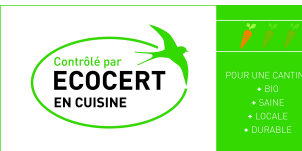


Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

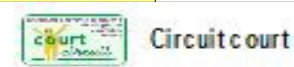
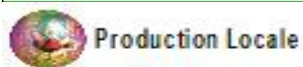
Menus du lundi 05 au vendredi 09 août 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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



Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits			Salade verte jambon et emmental	Duo de melon et pastèque	Tomates mozzarella
	Féculeux, produits céréaliers	Salade de perles au surimi				
	Viandes, Poissons et œufs		Sardines à l'huile			
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Rôti de porc au thym	Hachis Parmentier	Escalope de dinde forestière	Portion de lieu à la crème	Paella
Accompagnements	Légumes et fruits	Piperade		Haricots verts persillés		
	Féculeux, produits céréaliers				Tortis	
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Petits Suisses aromatisés	Coulommier	Tomme noire
Desserts	Produits laitiers					Glace
et/ou	Légumes et fruits	Abricots	Pêche		Cocktail de fruits au sirop	
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers			Flan pâtissier « maison »		



Menu à thème




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

Menus du lundi 12 au vendredi 16 août 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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



Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Radis beurre	Macédoine à la Russe			
	Féculents, produits céréaliers			Salade Strasbourgeoise	Jour férié	
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Filet de colin à l'oseille	Lasagne bolognaise	Rôti de dinde froid	ASSOMPTION	
Accompagnements	Légumes et fruits	Épinards béchamel	Salade verte	Julienne de légumes		
	Féculents, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Petit moulé ail et fines herbes	Saint nectaire	Babybel		
Desserts et/ou	Produits laitiers		Entremet caramel			
Desserts lactés	Légumes et fruits			Banane		
	Féculents, produits céréaliers	Brownies au chocolat	Biscuit			



Menu à thème









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

Menus du lundi 19 au vendredi 23 août 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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





Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits		Concombre Bulgare 	Tomates et maïs vinaigrette 		Melon  
	Féculents, produits céréaliers				Taboulé	
	Viandes, Poissons et œufs	Pâté de campagne				
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Sauté de bœuf aux olives	Brochette Orientale	Saucisse chipolatas	Portion de colin sauce ciboulette	Steak haché sauce tomate
Accompagnements	Légumes et fruits	Duo de haricots	Jardinière de légumes		Fondue de poireaux	
	Féculents, produits céréaliers			Purée de pdt		Semoule royale
Produits laitiers	Produits laitiers	Fromage blanc sucré	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Yaourt mixé aux fruits
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Pastèque 		Fraises au sucre 	Nectarine	
	Féculents, produits céréaliers		Tarte aux cerises			Éclair chocolat

Menus du lundi 26 au vendredi 30 août 2019

Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

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



Plats	Famille d'aliments	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Légumes et fruits		Tomates cerises	Carottes râpées vinaigrette		Salade à la Grecque
	Féculents, produits céréaliers				Salade Piémontaise	
	Viandes, Poissons et œufs	Oeufs durs mayonnaise				
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Brandade de poisson	Rôti de bœuf froid	Émincé de dinde aux pommes	Filet de lieu au curry	Tomates farcies
Accompagnements	Légumes et fruits			Ratatouille	Petits pois	
	Féculents, produits céréaliers		Chips			Riz créole
Produits laitiers	Produits laitiers	Bûche de lait	Petits Suisses sucrés	Gouda	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré
Desserts et/ou	Produits laitiers		Glace			
Desserts lactés	Légumes et fruits	Compote de pommes			Pêche	Cocktail de fruits au sirop
	Féculents, produits céréaliers	Biscuit		Gâteau aux yaourts « maison »		



Bleu Blanc Cœur



Production locale

Fait « maison »

** Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et des arrivages des denrées



Produits de saison



Produits issus des circuits courts



Menus à thème



Menus complets biologiques