











# Menus à thèmes 2018

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](http://www.syndicatrestauration37.fr)

Plats	Famille d'aliments	jeudi 11 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février	jeudi 15 février	jeudi 22 mars
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Carottes râpées	Salade Tourangelle	Betteraves vinaigrette	<b><u>NOUVEL AN CHINOIS</u></b>	Soupe de cresson et croûtons
	Féculets, produits céréaliers		<b><u>MENU CENTRE VAL DE LOIRE</u></b>		 Nems de poulets	<b>MENU ORLEANAIS</b>
	Viandes, Poissons et œufs		<b><u>LA TOURAINE</u></b>			
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Filet de hoki sauce gourmande	Aiguillette de volaille au Sainte Maure de Touraine	Spaghettis carbonara	Sauté de porc sauce soja	 Sauté de porc val de Loire au safran
Accompagnements	Légumes et fruits	Gratin de chou fleur	Gratin aux courgettes et aux deux pommes		 Poêlée de nouilles chinoises	Petits pois à orléanaise
	Féculets, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Samos	Yaourt nature sucré (fromagerie Maurice)	Emmental	Fromage blanc sucré	 Olivet fleuri cendré
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers			 <b>La CHANDELEUR</b>		
	Légumes et fruits					
	Féculets, produits céréaliers	Galette des rois	Tarte au fromage blanc type saint Amour et coulis de fruits rouges	Crêpes et ses accompagnements	Tarte noix de coco et litchis	Pain perdu au caramel

# Menus à thèmes 2018

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](http://www.syndicatrestauration37.fr)

Plats	Famille d'aliments	vendredi 30 mars	jeudi 24 mai	jeudi 31 mai	jeudi 21 juin	vendredi 6 juillet
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	<b><u>MENU DU PRINTEMPS</u></b>	<b><u>MENU DE LA SARTHE</u></b>	Raïta de concombre miss épices	Salade Bourbonnais	Tomates cerises
	Féculeux, produits céréaliers			<b><u>MENU DES INDES</u></b>		 <b><u>MENU PIQUE-NIQUE</u></b>
	Viandes, Poissons et œufs	Pâté aux œufs	Rillettes du mans		<b><u>MENU BOURBONNAIS</u></b>	
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Sot l'y laisse de dinde	Marmite Sarthoise et ses légumes	Pilon de poulet au curry	Omelette Brayarde	Sandwich Thon mayonnaise
Accompagnements	Légumes et fruits	Et ses légumes de printemps 		Poêlée de légumes à l'indienne 	 Lentilles verte du Puy	 Chips
	Féculeux, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Camembert	Babybel rouge	Yaourt nature sucré	Fromage blanc	Yaourt à boire
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers			Semoule au caramel		Glace
	Légumes et fruits		Tarte des vergers à la Sarthoise		Flognarde Auvergnate	
	Féculeux, produits céréaliers	Muffins chocolat et crème anglaise				

# Menus à thèmes 2018

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](http://www.syndicatrestauration37.fr)

Plats	Famille d'aliments	mardi 4 septembre	jeudi 13 septembre	mardi 13 novembre	jeudi 20 décembre	
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Melon (Melons Gaston)	Salade du Berry, vinaigrette de faisselle	Salade de chèvre chaud 		
	Féculents, produits céréaliers	<b>MENU RENTREE SCOLAIRE</b>	<b>MENU du BERRY</b>	<b>MENU CENTRE VAL DE LOIRE</b>		
	Viandes, Poissons et œufs			<b>LA TOURAINE</b>	<b>MENU</b>	Pâté en croûte d'oie gourmande
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Kebab	Pâté aux pommes de terre	Escalope de porc de Bourgueil forestière	<b>DE FIN D'ANNEE</b>	Suprême de volaille sauce asperges
Accompagnements	Légumes et fruits			Courgettes persillées « maison » 		Tomates provençales
	Féculents, produits céréaliers	Pommes campagnardes				Gratin Dauphinois
Produits laitiers	Produits laitiers	Camembert	Mini cabrette / Mini brebette 	Camembert de Verneuil		Duo de fromages
Desserts et/ou	Produits laitiers	Glace				
Desserts lactés	Légumes et fruits					
	Féculents, produits céréaliers		Tarte aux pruneaux	Tarte Tatin		Bûche aux trois chocolats