

menus du lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2020

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 | | Melon | | Tomates vinaigrette | |
| | Féculeux, produits céréaliers | | | | | |
| | Viandes, Poissons et œufs | | | | | Saucisson sec |
| Plats principaux | Viandes, Poissons et œufs | | Couscous végétal | | Cheeseburger | Filet de lieu sauce Éloïse |
| Accompagnements | Légumes et fruits | | | | | |
| | Féculeux, produits céréaliers | | | | Pommes Campagnardes | Torsade paysanne |
| Produits laitiers | Produits laitiers | | Camembert | | Édam | Sainte Maure de Touraine |
| Desserts et/ou | Produits laitiers | | | | Glace | |
| | Légumes et fruits | | Compote pomme banane | | | Nectarine |
| Desserts lactés | Féculeux, produits céréaliers | | | | | |
| | | | | Pain biologique | | |
| | | | | | Pain biologique | |



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



« Fait maison »



Plat végétarien



Menu à thème



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

menus du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2020

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 | Avocat sauce cocktail | Concombre vinaigrette | | Betteraves vinaigrette | |
| | Féculeux, produits céréaliers | | | | | Salade de lentilles |
| | Viandes, Poissons et œufs | | | | | |
| Plats principaux | Viandes, Poissons et œufs | Lasagne Végétale | Cube de poisson aux trois céréales | | Haut de cuisse de poulet rôti | Escalope de porc Roi rose forestière |
| Accompagnements | Légumes et fruits | | Purée de courgettes | | | Petits pois / carottes |
| | Féculeux, produits céréaliers | | | | Écrasée de pommes de terre | |
| Produits laitiers | Produits laitiers | Yaourt nature sucré | Brie | | Gouda | Emmental |
| Desserts | Produits laitiers | | | | Entremet vanille | |
| et/ou | Légumes et fruits | Poire au chocolat | | | | Poire |
| Desserts lactés | Féculeux, produits céréaliers | | Éclair Chocolat | | Biscuit | |
| | | Pain biologique | | | Pain biologique | |



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



« Fait maison »



Plat végétarien



Menu à thème

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

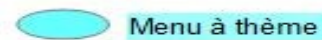
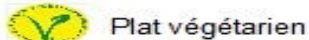
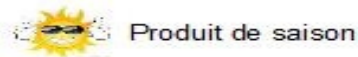
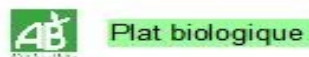
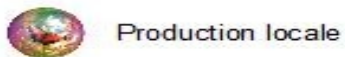
menus du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2020

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 | Melon | | | Salade verte, emmental et croûtons | Macédoine à la Russe |
| | Féculets, produits céréaliers | | | | | |
| | Viandes, Poissons et œufs | | Rillettes de sardines | | | |
| Plats principaux | Viandes, Poissons et œufs | Paella de la mer <i>(Riz bio)</i> | Rôti de bœuf sauce tartare | | Émincé de dinde au lait de coco | Omelette tomate / ciboulette |
| Accompagnements | Légumes et fruits | | Poêlée de courgettes et aubergines | | Curry de légumes | |
| | Féculets, produits céréaliers | | | | | Pommes de terre vapeur |
| Produits laitiers | Produits laitiers | Camembert | Fromage blanc | | Munster | Babybel |
| Desserts et/ou Desserts lactés | Produits laitiers | Îles Flottantes | | | | |
| | Légumes et fruits | | Pomme | | | Prunes |
| | Féculets, produits céréaliers | | | | Tarte cerise | |
| | | Pain biologique | | | Pain biologique | |





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

menus du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2020

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 russe à la betterave | Concombre Bulgare |
| | Féculets, produits céréaliers | Taboulé | | | | |
| | Viandes, Poissons et œufs | | Crêpes aux champignons | | MENU A THEME : LA RUSSIE | |
| Plats principaux | Viandes, Poissons et œufs | Aiguillette de poulet aux poivrons | Nuggets de blé | | Sauté de veau Orloff | Filet de lieu sauce gourmande |
| Accompagnements | Légumes et fruits | Chou fleur et brocolis aux lardons | Purée potiron | |  | |
| | Féculets, produits céréaliers | | | | | Torsade Paysanne |
| Produits laitiers | Produits laitiers | Cantal | Yaourt nature sucré | | Emmental | Vache qui rit |
| Desserts et/ou Desserts lactés | Produits laitiers | | | |  | |
| | Légumes et fruits | Poire | | | | Compote pomme vanille |
| | Féculets, produits céréaliers | | Beignet aux pommes | | Sharlotka | Biscuit |
| | | Pain biologique | | | Pain biologique | |



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



« Fait maison »



Plat végétarien



Menu à thème

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

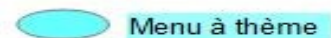
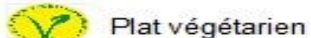
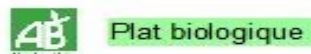
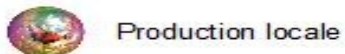
menus du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre 2020

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 de haricots verts | Radis beurre | | Salade Mikado | |
| | Féculeux, produits céréaliers | | | | | |
| | Viandes, Poissons et œufs | | | | | Tarte au fromage |
| Plats principaux | Viandes, Poissons et œufs | Pizza au fromage | Spaghettis bio et bolognaise végétal | | Blanquette de poissons | Carbonnade flamande |
| Accompagnements | Légumes et fruits | Salade verte | | | Ratatouille | Jardinière de légumes |
| | Féculeux, produits céréaliers | | | | | |
| Produits laitiers | Produits laitiers | Saint Nectaire | Camembert de Verneuil | | Fromage blanc | Emmental |
| Desserts et/ou | Produits laitiers | | | | | |
| | Légumes et fruits | Raisin | Compote de pommes val de Loire | | | Kiwi |
| Desserts lactés | Féculeux, produits céréaliers | | | | Gâteau aux Yaourts | |
| | | Pain biologique | | | Pain biologique | |



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