

# menus du lundi 08 au vendredi 12 novembre 2021

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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Betteraves et cervelas	Chou rouge vinaigrette			
		Haricots verts mimosa	Salade Coleslaw			
	Féculents, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs					Œufs durs mayonnaise / Surimi mayonnaise
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Haut de cuisse de poulet rôti	Pot au feu et ses légumes		FÉRIÉ	Brandade de poissons
Accompagnements	Légumes et fruits	Pommes campagnardes				
		Pommes noisettes				
	Féculents, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Tomme de Touraine / Yaourt nature sucré / Mimolette	Petits Suisses sucrés / Petits Suisses aromatisés			Sainte Maure de Touraine / Petits Suisses sucré / Camembert de Verneuil
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Clémentine / Poire				Pomme / Banane
	Féculents, produits céréaliers		Éclair Chocolat / Beignet aux pommes			
		Pain biologique				

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

Production locale

Plat biologique

Produit de saison

Pêche durable

Circuit Court

Plat végétarien

Fait maison

Menu à thème

Égalim

# menus du lundi 15 au vendredi 19 novembre 2021

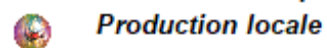
Équilibre alimentaire assuré sur la base d'un plan de 5 semaines (validation systématique par une diététicienne)

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : [www.syndicatrestauration37.fr](http://www.syndicatrestauration37.fr)



Plats	Famille d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Potage de potiron	Chou blanc aux raisins		Céleri sauce Bulgare	
		Salade de maïs et poivrons	Pamplemousse		Salade de céleri branche	
	Féculents, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs					Crêpe au jambon / Crêpe aux champignons
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Calamar à la Romaine	Tartiflette végétarienne		Filet de lieu à l'estragon	Émincé de bœuf au paprika
Accompagnements	Légumes et fruits				Fondue de poireaux	Duo de choux
					Poêlée de légumes	Purée de haricots verts
	Féculents, produits céréaliers	Mélange de riz et quinoa blanc				
		Semoule royale				
Produits laitiers	Produits laitiers	Saint Paulin / Yaourt nature sucré / Tomme noire	Vache qui rit / Fromage blanc / Samos		Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé	Mimolette / Faisselle / Gouda
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Raisin / Ananas	Compote de pommes Val de Loire / Compote pomme banane			Kiwi / Orange
	Féculents, produits céréaliers				Crumble aux pommes	
		Pain biologique			Pain biologique	

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



Plat biologique



Produit de saison



Pêche durable



Circuit Court



Plat végétarien



Fait maison



Menu à thème



Égalim

# menus du lundi 22 au vendredi 26 novembre 2021

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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits		Carottes râpées		Salade mikado	
			Avocat vinaigrette		Salade d'automne	
	Féculeux, produits céréaliers	Salade Rigoletto / Salade de blé Jurassienne				
	Viandes, Poissons et œufs					Œufs durs vinaigrette / Surimi mayonnaise
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Tarte aux légumes	Rôti de porc sauce pommes et camembert		Brandade de poisson	Blanquette de veau à l'ancienne
Accompagnements	Légumes et fruits	Salade verte				Haricots verts maître d'hôtel
						Curry de courgettes et brocolis
	Féculeux, produits céréaliers		Gratin Dauphinois			
			Spaghettis			
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré / yaourt aromatisé	Saint Paulin / Yaourt brassé nature / Édam		Camembert de Verneuil / Yaourt aux fruits / Carré de l'Est	Petit moulé nature / Yaourt nature sucré / Petit moulé aux noix
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Clémentines / Banane	Compote de pommes Val de Loire / Compotes de pommes cassis			Kiwi / Orange
	Féculeux, produits céréaliers				Tarte aux poires / Tarte à l'ananas	
		Pain biologique			Pain biologique	

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

Production locale

Plat biologique

Produit de saison

Pêche durable

Circuit Court

Plat végétarien

Fait maison

Menu à thème

Égalim

# menus du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre 2021

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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Légumes et fruits	Carottes et choux vinaigrette	Céleri rémoulade		Potage de potiron à la vache qui rit	
		Pamplousse	Salade verte, maïs et emmental		Betteraves vinaigrette	
	Féculents, produits céréaliers					Lentilles vinaigrette / Taboulé
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Chili végétarien	Filet de lieu sauce gourmande		Boulette de bœuf à la Catalane	Escalope de porc Roi rose forestière
Accompagnements	Légumes et fruits		Poêlée rustique			Gratin aux deux carottes
			Fondue de poireaux			Petits pois
	Féculents, produits céréaliers	Riz créole			Blé créole	
					Semoule aux olives	
Produits laitiers	Produits laitiers	Emmental / Petits suisses sucrés / Comté	Fromage blanc / Yaourt nature brassé		Cantal / Monboissier	Bûche de lait / Yaourt nature / Brie
Desserts	Produits laitiers				Entremets café et vermicelles chocolat / Entremets citron et perles de caramels	
et/ou	Légumes et fruits	Brunoise de fruits au sirop / Pommes au four			école chocolat et perle caramel	Pomme / Poire
Desserts lactés	Féculents, produits céréaliers		Madeleine			
		Pain biologique			Pain biologique	

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



Production locale



Plat biologique



Produit de saison

Pêche durable



Circuit Court



Plat végétarien



Fait maison



Menu à thème



Égalim