
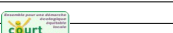







# menus du lundi 08 au vendredi 12 novembre 2021

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			
	Féculeux, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs					Œufs durs 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				
	Féculeux, produits céréaliers					
Produits laitiers	Produits laitiers	Tomme de Touraine	Petits Suisses sucrés			Sainte Maure de Touraine
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Clémentine				Pomme
	Féculeux, produits céréaliers		Moelleux au chocolat			
		Pain biologique	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 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	
	Féculeux, produits céréaliers					
	Viandes, Poissons et œufs					Crêpe tomate gruyère
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Calamar à la Romaine	 Tartiflette végétale		 Filet de lieu à l'estragon	Émincé de bœuf BBC au paprika 
Accompagnements	Légumes et fruits				Fondue de poireaux	Duo de chou
	Féculeux, produits céréaliers	Mélange de riz et quinoa blanc				
Produits laitiers	Produits laitiers	Saint Paulin	Vache qui rit		Yaourt nature sucré	Mimolette
Desserts et/ou Desserts lactés	Produits laitiers					
	Légumes et fruits	Raisin	Compote de pommes Val de Loire			Kiwi
	Féculeux, produits céréaliers				Crumble aux pommes	
		Pain biologique	Pain biologique		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 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		Entrée découverte		Salade mikado	
	Féculeux, produits céréaliers	Salade Rigoletto				
	Viandes, Poissons et œufs					Œufs durs vinaigrette
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
	Féculeux, produits céréaliers		Gratin Dauphinois			
Produits laitiers	Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Saint Paulin		Camembert	Chanteneige
Desserts	Produits laitiers					
et/ou	Légumes et fruits	Clémentines / Banane	Compote de pommes Val de Loire			Kiwi
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers				Tarte aux poires	
		Pain biologique	Pain biologique		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	
	Féculeux, produits céréaliers					Lentilles vinaigrette
	Viandes, Poissons et œufs					
Plats principaux	Viandes, Poissons et œufs	Chili végétal	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
	Féculeux, produits céréaliers	Riz créole			Blé créole	
Produits laitiers	Produits laitiers	Emmental	Fromage blanc		Cantal	Bûche de lait
Desserts	Produits laitiers				école chocolat et perle caramel	
et/ou	Légumes et fruits	Brunoise de fruits au sirop				Pomme
Desserts lactés	Féculeux, produits céréaliers		Madeleine			
		<i>Pain biologique</i>	<i>Pain biologique</i>		<i>Pain biologique</i>	<i>Pain biologique</i>

\* 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