



Semaine du 27 novembre au 1er décembre

Collégiens

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



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p> Potage de potiron et vache qui rit / Macédoine vinaigrette </p> <p>Spaghettis Alla Norma</p> <p></p> <p>Fromage blanc sucré / Petits suisses natures </p> <p>Clémentines* / Banane* </p>	<p>Chou blanc* vinaigrette / Carottes râpées*  </p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Purée de pommes de terre / Semoule royale</p> <p></p> <p>Camembert* de Verneuil / Yaourt aromatisé / Carré de Ligueil </p> <p>Compote de poires / Compote de pommes Biscuit</p>		<p>Salade verte, maïs et tomate / Salade de mâches et croûtons</p> <p>Lasagne Bolognaise</p> <p></p> <p>Saint Paulin* / Yaourt brassé* / Édam* </p> <p>Tarte aux pommes / Tarte aux poires</p>	<p>Œufs durs mayonnaise / Rillettes de sardines</p> <p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Haricots verts / Carottes persillées  </p> <p>Chanteneige* / Yaourt nature sucré / petit moulé ail et fines herbes </p> <p>Kiwi* / Orange* </p>

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

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labelisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine du 04 au 08 décembre

Collégiens

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



LUNDI

Radis au beurre /
Pamplemousse



Filet de colin à
l'estragon



Coquillettes / Blé
créole



Yaourt nature sucré /
Yaourt aromatisé



Raisin / Ananas



MARDI

Salade de lentilles /
Taboulé



Haché végétarien
sauce forestière

Purée de potiron /
Fondue de poireaux



Emmental / Petits
Suisses sucrés /
Comté



Madeleine



JEUDI

Salade du meunier /
Salade Arlequin



Sauté de porc au
curry



Gratin de chou-
fleur / Petits pois



Gouda / Mimolette



Pomme / Poire



VENDREDI

Carottes râpées /
Avocat mayonnaise



Pâtes Bolognaise



Bûche de lait / Yaourt
nature / Brie



Crème dessert
vanille / Crème
dessert chocolat
Biscuit

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

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labelisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

Semaine du 11 au 15 décembre

Collégiens

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



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p> Salade de mâche et croûtons / Chou rouge vinaigrette  </p> <p> Brandade de poissons  </p> <p> Vache qui rit / Chanteneige</p> <p> Fromage blanc au coulis de fruits rouges / Fromage blanc aux copeaux de chocolat </p>	<p> Pâté de foie / Rillettes</p> <p> Steak haché sauce tomate</p> <p> Carottes Vichy / Duo de haricots </p> <p> Petits Suisses aromatisés / Petits Suisses natures</p> <p> Kiwi / Clémentines </p>		<p> Salade coleslaw / Radis beurre  </p> <p> Haut de cuisse de poulet rôti </p> <p> Purée de courgettes / Gratin de brocolis</p> <p> Gâteau marbré</p>	<p> Velouté de chou fleur / Poireaux vinaigrette</p> <p> Pané emmental épinards à la provençale</p> <p> Coquillettes / Purée Saint Germain</p> <p> Tomme noire / Yaourt nature / Saint Paulin</p> <p> Banane / Ananas </p>

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

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labelisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



Semaine du 18 au 22 décembre

Collégiens

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



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Piémontaise / Taboulé</p>  <p>Émincé de dinde à la crème</p>   <p>Épinards béchamel / Haricots beurre</p>  <p>Emmental / Fromage blanc / Mimolette</p>  <p>Clémentines / Poire</p>  	<p>Avocat vinaigrette / Chou biquette</p>  <p>Daube de bœuf</p>  <p>Purée de céleri / Petits pois carottes</p>  <p>Camembert de Verneuil / Yaourt nature / Kiri</p>  <p>Donuts / Donuts chocolat</p>		<p>Chou blanc vinaigrette / Salade du maraîcher</p>   <p>Chili Sin carne</p>  <p>Riz créole</p>  <p>Tomme d'Anjou / Saint Paulin</p>  <p>Flan nappé caramel / Mousse chocolat</p>	<p>Salade Gourmande au saumon fumé</p>  <p>Raclette</p>   <p>Yaourt nature sucré</p>  <p>Délice poire caramel / Tourbillon aux fruits rouges</p>

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

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Plat végétarien



Fait maison



Produit de saison



Pêche durable



Circuit court



Produit Labelisé (Égalim)



Menu à thème