



Semaine du 06 au 10 mai 2024

Collégiens

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

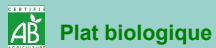
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Carottes râpées / Concombre Bulgare*</p>   <p>Beignets de poissons</p>  <p>Purée de pommes de terre / Flageolets</p>  <p>Camembert de Verneuil / Pavé du cardinal</p>  <p>Mousse chocolat / Flan nappé caramel</p> 	<p>Rillettes de sardines / Salade de surimi</p> <p>Sauté de bœuf à la Provençale</p>   <p>Courgettes persillées / Haricots beurre</p>  <p>Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé</p>  <p>Poire* / Kiwi</p>  	<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>ARMISTICE 1945</p> <p>Bon Appétit</p>	<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>ASCENSION</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</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 Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable




























Menu à thème

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Collégiens

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

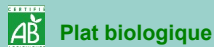
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de Pâtes à l'Italienne / Salade de perles</p>	 <p>Avocat mayonnaise* / Pamplemousse*</p>		 <p>Salade à la Grecque / Salade de carottes et céleri branche</p>	<p>Friand au fromage / Friand à la viande</p>
<p>Cuisse de poulet rôti</p> 	 <p>Curry de bœuf</p> 		 <p>Spaghettis sauce Arrabiata</p> 	<p>Brandade de poissons</p> 
 <p>Purée Crécy / Purée de brocolis</p>	 <p>Julienne de légumes / Petits pois</p>			 <p>Gouda* / Yaourt brassé aux fruits / Saint Nectaire*</p> 
 <p>Emmental* / Petits Suisses* / Mimolette*</p>	 <p>Yaourt aromatisé / Yaourt nature*</p>		 <p>Entremets vanille et brisure de spéculoos / Entremets chocolats et brisure de cookies</p> 	 <p>Camembert de Verneuil / Fromage blanc / Sainte Maure de Touraine *</p> 
 <p>Banane* / Pomme</p>  	<p>Muffins au chocolat / Muffins pépites chocolat</p>		 <p>Entremets vanille et brisure de spéculoos / Entremets chocolats et brisure de cookies</p>	 <p>Pêche au coulis de fruits rouges / Ananas au coulis de 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



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable




Menu à thème

Semaine du 20 au 24 mai 2024

Collégiens

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>MENU ÎLE DE FRANCE Salade au brie</p> <p>Jambon braisé à la Parisienne</p>  <p>Pommes Pont neuf</p> <p>Fromage blanc* / Yaourt nature</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Bon Appétit</p>	<p>Saucisson sec / Pâté de foie</p> <p>Filet de colin sauce tomate</p> <p>Epinards béchamel / Courgettes à l'ail</p> <p>Tomme d'Anjou* / Yaourt nature* / Edam*</p> <p>Banane / Kiwi*</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>Céleri rémoulade / Carottes râpées</p> <p>Tartiflette de saison</p> <p>Chanteneige* / Petits Suisses / Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes / Compote pommes fraises</p>

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

* Aide UE à destination des écoles

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Collégiens

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pâtes au basilic / Salade de maïs et pois chiches	 Radis beurre / Carottes râpées* 		 Tomate vinaigrette / Concombre Bulgare* 	Taboulé / Salade Piémontaise
 Omelette au fromage*	Cheeseburger		Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de poisson pané
 Haricots verts / Purée de chou-fleur	Pommes campagnardes		 Coquillettes	Purée Du Barry
Yaourt nature sucré* / Fromage blanc 	 Chanteneige* / Vache qui rit*		Emmental / Yaourt nature sucré / Saint Paulin	Camembert / Yaourt nature sucré / Petit moulé nature
 Pomme / Poire* 	Glace		Gaufre liégeoise	Liégeois chocolat / Mousse chocolat

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 Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème