

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Taboulé</p>   <p>Concombre Bulgare</p>   <p>Pavé de blé, tomate et fromage</p>  <p>Haricots verts</p>  <p>Emmental*</p>  <p>Pêche*</p> 	  <p>Rôti de porc au jus</p>  <p>Coquillettes</p>  <p>Camembert de Verneuil</p>  <p>Compote Pommes fraises</p>	  <p>Tomates mozzarella</p>   <p>Hachis Parmentier</p>   <p>Carré de Ligueil</p>  <p>Mousse chocolat</p>	 <p>Rillettes</p>  <p>Émincé de bœuf au paprika</p>  <p>Purée de courgettes</p>  <p>Kiri*</p>  <p>Fraises au sucre</p>	  <p>Tomate cerise</p>  <p>Émincé de poulet rôti froid / mayonnaise</p>  <p>Chips</p>  <p>Yaourt à boire</p>  <p>Semoule au lait</p>

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

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Taboulé	Radis beurre 	Tomates cerises 	Saucisson sec
Raviolis de bœuf	Émincé de dinde aux tomates cerises 	Filet de lieu à la crème 	Rôti de porc froid	Pizza 
	Haricots verts	Riz créole	Chips	Salade verte
Camembert	Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Édam	Emmental
Compote de fruits et biscuit	Nectarine 	Liégeois chocolat	Donuts	Fromage blanc Straciatella

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

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Avocat</p> 	<p>Salade Piémontaise</p>	<p>Melon</p> 	 <p>Concombre Bulgare</p> 
	<p>Haut de cuisse de poulet rôti</p>	<p>Filet de poisson meunière</p> 	<p>Escalope de dinde aux champignons</p> 	<p>Sauté de porc au caramel</p>
	<p>Coquillettes</p>	<p>Épinards béchamel</p>  	<p>Carottes persillées</p> 	<p>Purée de pommes de terre</p>
	<p>Édam</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> 	<p>Tomme noire</p>	<p>Emmental</p> 
	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Banane</p>  	<p>Brownies</p>	<p>Tarte aux pommes</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 21 au 25 juillet 2025

Agents CTM

Une restauration
locale, biologique
et de qualité

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p>	<p>Melon</p>	<p>Saucisson sec</p>	<p>Tomates vinaigrette</p>
<p>Émincé de bœuf à la Provençale</p>	<p>Filet de lieu sauce Éloïse</p>	<p>Pâtes à la Carbonara</p>	<p>Rôti de dinde</p>	<p>Steak haché sauce tomate</p>
<p>Semoule royale</p>	<p>Pommes de terre vapeur</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Courgettes persillées</p>	<p>Purée Crécy</p>
<p>Vache qui rit</p>	<p>Camembert</p>	<p>Fraises au sucre</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Fromage</p>
<p>Éclair chocolat</p>	<p>Compote de poires</p>		<p>Nectarine</p>	<p>Crème grand-mère chocolat et son biscuit</p>

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

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de riz	Crêpe au jambon	 Tomates cerise 	 Tzatziki de concombre 	Melon 
Omelette	Émincé de dinde à la crème 	Hachis Parmentier 	Poisson pané 	Couscous de poulet 
 Ratatouille 	Petits pois	Brie	Coquillettes	Tomme noire
Yaourt nature sucré	Emmental	Poire au chocolat	Chanteneige	Crème vanille et biscuit
Abricots 	Pastèque 			

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

* Aide UE à destination des écoles