

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Escalope de dinde à la crème Tortis Emmental Îles flottantes	Taboulé Pané au fromage Petits pois Chanteneige Pêche 	Tomates cerise Filet de poisson pané Riz créole Vache qui rit Mousse chocolat	Tomate vinaigrette Couscous de poulet et ses légumes Camembert de Verneuil Compote de pommes	Tarte au fromage Filet de lieu sauce crème Courgettes persillées Yaourt nature sucré Pastèque

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



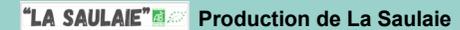
Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



LA SAULAIE Production de La Saulaie

Semaine du lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

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
 Salade de lentilles  Nuggets de blé  Ratatouille   Petits Suisses aromatisés  Kiwi 	Radis beurre  Filet de colin au curry  Riz créole  Brie  Muffin pépites de chocolat 	Macédoine mayonnaise Escalope de dinde  Spaghettis Yaourt nature brassé Pêche 	Salade boléro  Rôti de porc forestier Purée Du Barry  Gouda Banane 	 Carottes râpées   Hachis Parmentier Comté   Crème vanille / 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 Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



LA SAULAIE Production de La Saulaie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEVNDREDI
 Concombre Vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade de verte, maïs et tomate	Melon 	 Betteraves vinaigrette
 Filet de limande meunière 	 Sauté de bœuf au paprika	Lasagne Bolognaise	 Émincé de dinde aux pommes 	 Dahl de lentilles
 Riz pilaf	 Carottes persillés 		 Duo de haricots	 Semoule
 Petits Suisses naturels 	 Camembert de Verneuil	Emmental	 Vache qui rit	 Mimolette
 Raisin 	Mousse chocolat	Ananas 	Gâteau aux pépites de chocolat	 Pomme

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
Taboulé	"LA SAULAIE" Salade Coleslaw	Salade verte, croûtons et emmental	"LA SAULAIE" Concombre vinaigrette	<u>Menu</u> <u>Centre Val de Loire</u> Velouté à la sucrine du Berry
Haut de cuisse de poulet rôti	Filet de lieu à la marinière	Saucisse Chipolatas	Spaghettis Arrabiata	Émincé de porc Roi Rose à la moutarde
Gratin de chou fleur	Duo de carottes et pommes de terre	Semoule royale	Cantal	Lentilles verte du Berry à la tomate
Tomme Grise	Coulommiers	Édam	Yaourt nature sucré	 Région Centre-Val de Loire
Banane	Chou chocolat	Tarte aux pommes	Crème grand-mère chocolat / Biscuit	 Tarte tatin

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



Production de La Saulaie

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou fleur mimosa	 Tomate vinaigrette  	Friand à la viande	 Carottes râpées  	Crêpe emmental
 Saucisse Chipolatas	 Omelette aux pommes de terre	 Filet de lieu sauce ciboulette	 Fileté de poisson meunière	 Daube de bœuf
Purée de pommes de terre 	 Salade verte 	 Purée Crécy 	Épinards béchamel	 Curry de légumes
 Emmental	 Carré de Ligueil	Petits Suisses aromatisés	 Fromage blanc	 Tomme d'Anjou
 Raisin 	Compote de pommes / Biscuit	Ananas 	Tarte aux abricots	 Pomme / Kiwi 

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 (Egalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



"LA SAULAIE" Production de La Saulaie