

Semaine du lundi 03 au vendredi 07 novembre 2025 Collégiens

Une restauration locale, biologique, et de qualité.



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)



V Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable







Production de La Saulaie



Plat végétarien

Semaine du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025 Collégiens

Une restauration locale, biologique, et de qualité.

Production de La Saulaie

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	✓ VENDREDI
Betteraves vinaigrette / Macédoine mayonnaise			Salade de surimi / Rillettes de sardines	Avocat vinaigrette / Céleri vinaigrette
Lasagne Bolognaise	JOUR FÉRIÉ	Bonget	Pot au feu	Dahl de lentilles
	ARMISTICE 1918	Appelle	et ses légumes "LA SAULAIE"	Riz créole
Petits Suisses aromatisés / Petits Suisses natures		}	Tomme blanche / Yaourt nature / Camembert	Comté / Emmental
Clémentine / Poire			Pomme / Ananas	Fromage blanc au coulis de fruits rouges / 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				
Production locale	AB Plat biologique	Produit de saison	Circuit court	Produit Labellisé (É <i>galim</i>)

Pêche durable

Fait maison

Menu à thème "LA SAULAIE"



Semaine du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025 Collégiens

Une restauration locale, biologique, et de qualité.

VENDREDI

Rillettes / Saucisson

sec

Daube de bœuf

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

LUNDI

MENU DU GRAND EST

Velouté de chou choucroute aux lards

Sauté de porc aux pain d'épices

Pommes de terre **Ardennaises**



Brie

Tarte au mirabelle

MARDI

Potage de potiron et lentilles / Chou-fleur vinaigrette



"LA SAULAIE"

Pané emmental épinards

Purée de pommes de terre / Riz aux petits légumes



Vache qui rit / Fromage blanc/ Chanteneige

Raisin/ Clémentines



MERCREDI

JEUDI

Chou blanc vinaigrette / Chou rouge vinaigrette

"LA SAULAIE"

Filet de colin à la tomate



Semoule / Spaghettis



Purée Crécy / Haricots verts

"LA SAULAIE"

Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé



Mimolette / Yaourt nature / Gouda

Compote pommes Compote d'abricots / **Biscuit**



Kiwi / Orange



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

* Aide UE à destination des écoles









Plat biologique



Produit de saison





Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



MÉTATS cándrasa: ALIMEN TATION

Plat végétarien







Production de La Saulaie



Semaine du lundi 24 au vendredi 29 novembre 2025

Collégiens

Une restauration locale, biologique, et de qualité.

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



de céleri

Fromage blanc* /

vaourt nature*

Banane* / Raisin*

MARDI

Carottes râpées / Chou blanc vinaigrette

"LA SAULAIE"



Sauté de porc à la moutarde



Coquillettes / Pommes de terre vapeur



Compotes de pommes / Compote de poires / Biscuit

MERCREDI

JEUDI

Salade verte, emmental et máis / Salade verte au bleu "LA SAULAIE"

Lasagne Bolognaise



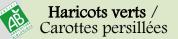


VENDREDI

Œufs durs mayonnaise / Sardines à l'huile

Émincé de bœuf au paprika







Tomme d'Anjou* / Yaourt nature*/ Édam*

Tarte aux poires / Tarte aux pommes



Kiri* / Fromage blanc* / Chanteneige*



Š

Kiwi* / Poire*



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



ait maison



Pêche durable





Production de La Saulaie