

Semaine du lundi 29 décembre 2025 au vendredi 02 janvier 2026

CTM

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

Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Saucisson sec	“LA SAULAIE” Chou blanc vinaigrette		Carottes râpées
Tartiflette	Filet de lieu au citron	Haut de cuisse de poulet rôti	<u>JOUR FÉRIÉ</u>	Pâtes Bolognaise
	Duo de haricots	Purée de potiron	<u>JOUR DE L'AN</u>	
Camembert	Vache qui rit	Fromage blanc		Emmental
Kiwi	Éclair chocolat	Compote de pommes		Crème vanille et biscuit

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

* Aide UE à destination des écoles



Semaine du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026

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
“LA SAULAIE”  Potage poireaux pommes de terre  Steak haché sauce Bercy  Purée de pommes de terre  Édam*  Clémentines* 	“LA SAULAIE”  Carottes râpées  Spaghettis à l’Arrabiata  Camembert de Verneuil 	“LA SAULAIE”  Salade verte, maïs et betteraves Cordon bleu Flan de courgettes Fromage blanc Semoule au lait	Céleri rémoulade  Filet de lieu sauce basquaise  Julienne de légumes  Yaourt nature sucré  Galette des rois	Crêpe au fromage Bœuf Bourguignon  Purée Du Barry  Tomme d’Anjou *  Pomme* 

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



“LA SAULAIE” Production de La Saulaie

Semaine du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

CTM

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

Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Libanais	“LA SAULAIE”  Salade verte, maïs et emmental	“LA SAULAIE”  Salade coleslaw	Chou blanc vinaigrette	Saucisson sec
Boulettes végétariennes à la Napolitaine	Petit salé aux lentilles	Lasagne Bolognaise	“LA SAULAIE”  Spaghettis à la carbonara	Daube de bœuf
Haricots verts	Camembert de Verneuil	Edam	Mimolette*	Petits pois
Fromage blanc*	Compote de pommes fraises	Mousse chocolat	Gâteau aux yaourts	Bûche de lait*
Poire				Clémentines*

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

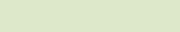
* Aide UE à destination des écoles

Semaine du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

CTM

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

Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de riz et haricots rouges  Pané de fromage  Carottes Vichy  Petits Suisses aromatisés  Kiwi*	 Céleri rémoulade  Filet de colin Duglétré  Semoule couscous  Coulommiers*  Flan pâtissier	 Radis beurre  Haut de cuisse de poulet rôti  Pommes noisettes  Yaourt nature sucré  Gâteau à l'orange	 Salade de lentilles  Rôti de porc au thym  "LA SAULIE"  Purée de potiron  Gouda*  Pomme*	 Potage de légumes  Cordon bleu  Spaghettis  Emmental*  Fromage blanc au coulis de mangues

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

 "LA SAULIE"  Production de La Saulaie



Semaine du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

CTM

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

Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
“LA SAULIAE”  Salade Coleslaw  Brandade de poissons	Rillettes  Pilons de poulet au curry “LA SAULIAE”  Purée Crécy	Crêpe au fromage  Filet de lieu à l'estragon  Semoule aux petits légumes	 Duo de choux blancs et rouges “LA SAULIAE”  Bœuf Bourguignon	 Potage de légumes  Gratin de pâtes aux deux fromages
 Camembert*	 Fromage blanc sucré	 Yaourt nature sucré	 Vache qui rit*	 Comté*
 Liégeois chocolat	 Poire*	 Raisin	 Tarte aux pommes	 Clémentines*

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	 Production de La Saulaie