



Semaine du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026

Collégiens

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 SAULAIE” Potage poireaux pommes de terre / Chou fleur mimosa Kebab Pommes campagnardes Édam* / Fromage blanc* / Mimolette* Clémentines* / Kiwi* 	“LA SAULAIE” Carottes râpées / Salade verte maïs et betteraves Spaghettis à l'Arrabiata Camembert de Verneuil / Petits suisses sucrés / Bûche de lait Compote pommes poires / Compote pommes bananes 		Céleri rémoulade / Duo de choux Filet de lieu sauce basquaise 	Crêpe au fromage / Roulé au fromage Bœuf Bourguignon Purée Du Barry / Purée Crécy Tomme d'Anjou* / Yaourt nature* / Emmental* Pomme* / Ananas*

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 végétarien

Plat biologique

Fait maison

Produit de saison

Pêche durable



Circuit court

Produit Labelisé (Égalim)

“LA SAULAIE”

Production de La Saulaie

Semaine du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

Collégiens

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
<p> LUNDI</p> <p>Taboulé Libanais / Salade du meunier</p> <p>  Boulettes végétariennes à la Napolitaine</p> <p>  Haricots verts / Chou vert émincé   "LA SAULAIE" </p> <p>  Fromage blanc* / Petits Suisses*</p> <p> Poire / Litchis  </p>	<p> MARDI "LA SAULAIE"  Salade verte, maïs et emmental / Avocat mayonnaise</p> <p>Petit salé aux lentilles</p> <p> Camembert de Verneuil / Yaourt nature sucré / Saint Paulin</p> <p>Compote de pommes fraises / Compote de pommes</p>	<p>  MERCREDI</p> <p>   Bon appétit</p>	<p>   JEUDI Chou blanc vinaigrette / Carottes râpées "LA SAULAIE" </p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>  Mimolette* / Yaourt nature* / Edam*</p> <p>   Gâteau aux yaourts</p>	<p>  VENDREDI Saucisson sec / Rillettes</p> <p>  Daube de bœuf</p> <p>  Petits pois / Gratin de navets et carottes</p> <p>  Bûche de lait* / Fromage blanc* / Brie*</p> <p>  Clémentines* / Ananas* </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 Labelisé (Égalim)

 Plat végétarien

 Fait maison

 Pêche durable

 Menu à thème "LA SAULAIE" 

Production de La Saulaie

Semaine du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

Collégiens

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 / Salade de pâtes à l'estragon Pané de fromage “LA SAULIE” Carottes Vichy / “Purée aux deux choux” Petits Suisses aromatisés / Fromage blanc sucré Kiwi* / Banane*	Céleri rémoulade / Radis beurre Filet de colin Dugléry Semoule couscous / Pommes de terre vapeur Coulommiers* / Yaourt nature* / Tomme blanche* Flan pâtissier / Mille Feuille		Salade de lentilles / Taboulé Rôti de porc au thym Purée de potiron / Poêlée de navets Gouda* / Fromage blanc* / Saint Nectaire* Pomme* / Raisin*	“LA SAULIE” Potage de légumes / Rillettes de carottes Cordon bleu Spaghettis / Purée de pommes de terre Emmental* / Tomme noire* Fromage blanc au coulis de mangues / Fromage blanc à la vanille

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 Saulie

Semaine du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

Collégiens

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 / Salade de mâches, emmental et raisins secs	MARDI Rillettes / Cervelas	MERCREDI 	JEUDI Duo de choux blancs et rouges / Carottes râpées “LA SAULIAE” Boeuf Bourguignon	VENDREDI Potage de légumes / Macédoine mayonnaise
 Brandade de poissons	 Pilons de poulet au curry		 Courgettes et pommes de terre / Flageolets	 Gratin de pâtes aux deux fromages
 Camembert* / Bûche de lait*	 Purée Crécy / Julienne de légumes et riz		 Vache qui rit* / Yaourt nature* / Chanteneige*	 Comté* / Fromage blanc* / Mimolette*
 Liégeois chocolat / Mousse chocolat	 Fromage blanc sucré / Yaourt nature sucré		 Tarte aux pommes / Tarte aux abricots	 Clémentines* / Kiwi*
 Poire* / Ananas*				

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

* Aide UE à destination des écoles

