



Semaine du lundi 05 au vendredi 09 janvier 2026

Écoles

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 Hot dog Pommes campagnardes Édam* Clémentines* 	"LA SAULAIE" Carottes râpées Spaghettis à Arrabiata Camembert de Verneuil Compote pommes poires		 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



Plat végétarien



Fait maison



Produit de saison



Pêche durable



Circuit court



Produit Labelisé (Egalim)



Production de La Saulaie



Semaine du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

Écoles

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

Une restauration locale, biologique, et de qualité.

LUNDI	MARDI "LA SAULAIE"	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Libanais 	Salade verte, maïs et emmental 		Chou blanc vinaigrette 	Saucisson sec
Boulettes végétariennes à la Napolitaine 	Petit salé aux lentilles 		"LA SAULAIE" 	Daube de bœuf
Haricots verts 	Camembert		Spaghettis à la carbonara 	Petits pois
Fromage blanc* 	Compote de pommes fraises 		Mimolette* 	Bûche de lait*
Poire* 			Gâteau aux yaourts 	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 (Egalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème "LA SAULAIE"



Production de La Saulaie



Semaine du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

Écoles

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 Dugléry Semoule couscous Coulommiers* Flan pâtissier		Salade de lentilles Rôti de porc au thym Purée de potiron Gouda* Pomme*	"LA SAULIE" Potage de légumes Cordon bleu Spaghettis 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



Production de La Saulie



Semaine du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

Écoles

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" Salade Coleslaw	Rillettes	MERCREDI	Duo de choux blancs et rouges "LA SAULAIE"	"LA SAULAIE" Potage de légumes
 Brandade de poissons	 Pilons de poulet au curry		Bœuf Bourguignon	 Gratin de pâtes aux deux fromages
 Camembert*	 Purée Crécy		Courgettes et pommes de terre	
 Liégeois chocolat	 Fromage blanc sucré		Vache qui rit*	 Clémentines*
	 Poire*		Tarte aux pommes	

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 (Egalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



LA SAULAIE

Production de La Saulaie