

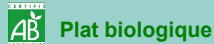
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>"LA SAULAIE"</b></p> <p>Potage de légumes</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Edam*</p> <p>Pomme*</p>	<p>Salade du maraîcher</p> <p>Tortis à la tomate et mascarpone</p> <p>Mimolette*</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p><b>Bon Appétit</b></p>	<p><b>"LA SAULAIE"</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Donuts</p>	<p>Feuilleté du maraîcher</p> <p>Boulettes de bœuf au curry</p> <p>Purée verte</p> <p><b>"LA SAULAIE"</b></p> <p>Comté*</p> <p>Banane*</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 Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

























**"LA SAULAIE"** Production de La Saulaie

# Semaine du lundi 06 au vendredi 10 avril 2026

Écoles

Une  
restauration  
locale, biologique,  
et de qualité.

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : [www.syndicatrestauration37.fr](http://www.syndicatrestauration37.fr)

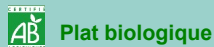
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>LUNDI DE PÂQUES</p>	  Avocat vinaigrette		  Carottes râpées "LA SAULAIE"	 Œufs durs mayonnaise
	 Sauté de bœuf à la Provençal		 Hachis parmentier	 Palette de porc à la diable
	 Tortis		 Salade verte "LA SAULAIE"	 Haricots verts
	  Camembert*		  Saint Paulin*	  Yaourt nature sucré
	 Compote pommes bananes / Biscuit		 Gâteau poires et 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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Taboulé</p>	 <p>Radis beurre</p>		 <p>Haricots verts mimosa</p>	<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>FÊTE DU TRAVAIL</p>
 <p>Nuggets végétal</p>	 <p>Fileté de poisson meunière</p>		 <p>Chili con carne</p>	
 <p>Haricots verts</p>	 <p>Pommes de terre vapeur</p>		 <p>Riz créole</p>	
 <p>Fromage blanc</p>	  <p>Vache qui rit*</p>		<p>Crème caramel / Biscuit</p>	
  <p>Poire*</p> 	<p>Brownies</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 Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



Production de La Saulaie