














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé / salade de lentilles	Radis beurre / Pamplemousse		 Haricots verts mimosa / Chou fleur vinaigrette	
 Omelette au fromage	 Fileté de poisson meunière		 Chili con carne	JOUR FÉRIÉ FÊTE DU TRAVAIL
 Haricots verts / Purée de carottes et navets "LA SAULAIE"	 Pommes de terre vapeur / Coquillettes		 Riz créole	
 Fromage blanc / Yaourt nature sucré	 Vache qui rit* / Petits Suisses* / Chanteneige*		 Emmental* / Tomme noire*	
 Poire* / Ananas*	Brownies / Mille-feuille		Crème caramel / Crème vanille / Biscuit	

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

* Aide UE à destination des écoles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate cerise / Avocat mayonnaise	Rillettes de sardines / Œufs durs vinaigrette		"LA SAULAIE" Carottes râpées / Radis beurre 	<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>ARMISTICE 1945</p>
Beignets de poissons	Courmentier de bœuf 		Escalope de dinde sauce aigre douce 	
Tortis / Riz créole	Courgettes persillées / Haricots verts		Purée de céleri / Brocolis persillés	
Chanteneige* / Yaourt nature* / Kiri*	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé		Camembert de Verneuil / Yaourt brassé aux fruits / Bûche de lait	
Mousse chocolat / Flan nappé caramel	Poire* / Banane* 		Tarte au chocolat / 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












Semaine du lundi 11 au vendredi 15 mai 2026

Collégiens

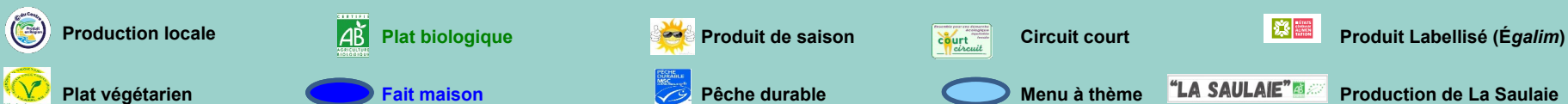
Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage / Crêpe aux champignons	Salade de pâtes Italienne / Taboulé			
  Haut de cuisse de poulet rôti	 Curry de bœuf		JOUR FÉRIÉ	
 Julienne de légumes / Petits pois	  Gratin de chou fleur / Carottes persillées 		ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
  Emmental* / Petits Suisses* / Mimolette*	 Yaourt aromatisé / Yaourt nature sucré			
  Kiwi* / Ananas*	Madeleine			

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

* Aide UE à destination des écoles



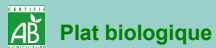
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Macédoine vinaigrette / Betteraves vinaigrette</p>	 <p>MARDI "LA SAULAIE" Tzatziki de concombre / Avocat sauce cocktail</p> 		<p>JEUDI <u>MENU BRÉSILIEN</u> Salpicão</p>  <p>Moqueca de colin au lait de coco et poivron</p> 	 <p>Saucisson sec / Pâté de foie</p>
<p>Kebab</p>	<p>Raviolis de légumes</p>		<p>Riz créole</p> 	<p>Émincé de bœuf tex mex</p>
 <p>Pommes pont neuf</p>	 <p>"LA SAULAIE" Salade verte</p>		 <p>"LA SAULAIE" Courgettes à l'ail / Haricots verts</p>	
 <p>Édam* / Fromage blanc* / Tomme grise*</p>	 <p>Camembert de Verneuil / Petits Suisses aromatisés / Bûche de lait</p>		 <p>Saint Paulin* / Yaourt nature* / Edam*</p>	
 <p>Pomme* / Poire*</p> 	<p>Compote de pommes / Compote pommes fraises</p>		<p>Banane / Pêche</p> 	

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

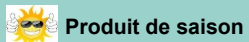
* Aide UE à destination des écoles



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>PENTECÔTE</p>	<p>Avocat / Pamplemousse</p>		<p> Radis beurre / Carottes râpées "LA SAULAIE"</p>	<p>Pâté de foie / Cervelas</p>
	<p> Fileté de poisson meunière</p>		<p>Rôti de porc au jus</p>	<p> Curry de bœuf</p>
	<p> Pommes de terre vapeur / Blé créole</p>		<p> Purée de pommes de terre / Coquillettes</p>	<p> Petits pois / Purée de courgettes "LA SAULAIE"</p>
	<p> Camembert de Verneuil / Petits Suisses / Carré de Ligueil</p>		<p> Édam* / Yaourt nature* / Mimolette*</p>	<p> Chanteneige* / Fromage blanc* / Vache qui rit*</p>
	<p> Compote de pommes / Compote pommes bananes / Biscuit</p>		<p>Gâteau aux pommes</p>	<p>Fraises </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