

Semaine du lundi 01 au vendredi 05 juin 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
 Macédoine mayonnaise	 "LA SAULAIE" Salade verte, croûtons et maïs	 "LA SAULAIE" Concombre Bulgare	 Salade Piémontaise	 Taboulé
 Pané emmental épinards sauce tomate	 Brandade de poissons	Steak haché grillé	 Émincé de porc soja et miel	Boulette de bœuf à la Catalane
 Tortis	 Carré de Ligueil	 Pommes frites	 Petits pois	 Haricots verts "LA SAULAIE"
Petits Suisses sucrés	 Carré de Ligueil	Fromage blanc sucré	 Gouda*	 Tomme d'Anjou*
 Kiwi*	Clafoutis aux cerises	Abricots	 Poire*	Crème chocolat / 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 08 au vendredi 12 juin 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	VEVENDREDI
<p>Tomate mozzarella "LA SAULAIE"</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Saucisson sec</p>	<p>Melon</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p>
<p>Filet de colin sauce Marinière</p>	<p>Sauté de bœuf à la provençale</p>	<p>Filet de lieu sauce crème</p>	<p>Escalope de dinde à la crème</p>	<p>Nuggets de blé</p>
<p>Semoule royale</p>	<p>Julienne de légumes</p>	<p>Riz créole</p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Petit moulé nature</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Edam</p>	<p>Camembert de Verneuil</p>	<p>Emmental*</p>
<p>Fromage blanc caramel beurre salé</p>	<p>Kiwi*</p>	<p>Fraises au sucre</p>	<p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p>Abricots*</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

Semaine du lundi 15 au vendredi 19 juin 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
Salade de pdt et thon	Concombre bulgare "LA SAULAIE"	Tomate vinaigrette "LA SAULAIE"	<i>Menu Les États Unis</i> Salade Ceasar	Rillettes
Sauté de dinde à la sauge	Omelette	Lasagne Bolognaise	Mac and cheese au cheddar	Émincé de bœuf aux tomates cerises
Petits pois carottes	Gratin de brocolis			Pommes vapeur
Cantal*	Yaourt nature sucré	Mini babybel	Smoothie fruits rouges et cookie	Bûche de lait*
Pommes*	Éclair chocolat	Compote de pommes et biscuit		Abricots*

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

Semaine du lundi 22 au vendredi 26 juin 2026

CTM















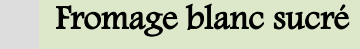









Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou fleur mimosa 	Radis beurre 	Avocat	Feuilleté du maraîcher	"LA SAULAIE" Tomate mozzarella
Sauté de bœuf aux olives	Pizza au fromage	Rôti de porc à la moutarde	Escalope de dinde à la crème	Beignets de poisson
Tortis	"LA SAULAIE" Salade verte	Semoule royale	Courgettes persillées	Purée de pommes de terre
Comté*	Vache qui rit*	Mimolette	Yaourt nature sucré	Emmental*
Pastèque* 	Compote de fraises	Éclair chocolat	Nectarine* 	Îles flottantes

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
  Salade Piémontaise Raviolis de légumes  Salade verte  Fromage blanc*  Fraises*	 Melon*  Cuisse de poulet rôtie  Spaghettis à la tomate   Babybel * Brownies et crème anglaise	 Tomates cerises  Hachis Parmentier   Carré de Ligueil  Fromage blanc sucré	 Taboulé  Rôti de porc au jus  Haricots verts  Emmental*  Abricots*	 Menu PIQUE NIQUE  Tomate cerise  Émincé de poulet rôti Poêlée rustique  Yaourt à boire Mille feuille

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

* Aide UE à destination des écoles

