




















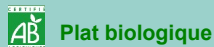
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Macédoine mayonnaise / Betteraves vinaigrette</b> 	 <b>Salade verte, croûtons et maïs / Pamplemousse</b> 		<b>Salade Piémontaise / Salade du meunier</b>	<b>Taboulé / salade de Riz</b>
<b>Pané emmental épinards sauce tomate</b>	<b>Brandade de poissons</b> 		<b>Émincé de porc soja et miel</b>	<b>Boulette de bœuf à la Catalane</b>
 <b>Tortis / Pommes de terre vapeur</b>	 <b>Carré de Ligueil / Yaourt nature / Bûche de lait</b>		 <b>Petits pois / Ratatouille</b>	 <b>Haricots verts / Courgettes à l'ail</b> 
<b>Petits Suisses sucrés / Petits Suisses aromatisés</b> 	<b>Gouda* / Fromage blanc* / Emmental*</b> 		 <b>Tomme d'Anjou* / Mimolette*</b> 	
 <b>Kiwi* / Pêche*</b> 	<b>Clafoutis aux cerises</b>		 <b>Poire / Abricots</b> 	<b>Crème chocolat / Crème caramel / Biscuit</b>

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
 <b>Tomate mozzarella / Concombre Vinaigrette</b> 	<b>Crêpe au fromage / Crêpe aux champignons</b>		 <b>Melon / Radis beurre</b>	 <b>Betteraves vinaigrette / Chou fleur vinaigrette</b>
 <b>Filet de colin sauce Marinière</b>	 <b>Sauté de bœuf à la provençale</b>		 <b>Escalope de dinde à la crème</b>	<b>Nuggets de blé</b>
<b>Semoule royale / Riz créole</b>	 <b>Julienne de légumes / Haricots beurre</b>		 <b>Printanière de légumes / Purée Crècy</b> 	 <b>Purée de pommes de terre / Lentilles au jus</b>
<b>Petit moulé nature / Petit moulé ail et fines herbes</b>	 <b>Yaourt nature sucré / Fromage blanc</b>		 <b>Camembert de Verneuil / Yaourts mixés / Sainte maure de Touraine</b>	 <b>Emmental* / Yaourt nature* / Edam*</b>
 <b>Fromage blanc caramel beurre salé / Fromage blanc coulis de mangues</b>	 <b>Kiwi* / Ananas*</b>		 <b>Gâteau aux pépites de chocolat</b>	 <b>Abricots* / Nectarine*</b>

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

Collégiens

Une  
restauration  
locale, biologique,  
et de qualité.

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

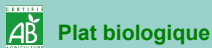
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pdt et thon / Salade de pdt et cervelas</p> <p>Sauté de dinde à la sauge</p> <p>Petits pois carottes / Haricots verts</p> <p>Cantal* / Fromage blanc* / Tomme grise*</p> <p>Pommes / Pêche</p>	<p>Concombre bulgare / Tomate vinaigrette "LA SAULAIE"</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de brocolis / Purée Du Barry</p> <p>Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé</p> <p>Éclair chocolat / Chou vanille</p>	<p><i>Bon Appétit</i></p>	<p><i>Menu Les États Unis</i></p> <p>Salade Ceasar</p> <p>Mac and cheese au cheddar</p> <p>Smoothie fruits rouges et cookie</p>	<p>Rillettes / Saucisson sec</p> <p>Émincé de bœuf aux tomates cerises</p> <p>Pommes vapeur / Blé créole</p> <p>Bûche de lait* / Petits Suisses* / Coulommiers*</p> <p>Abricots* / Kiwi*</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>Chou fleur mimosa / Macédoine mayonnaise</p>	<p>Radis beurre / Avocat sauce cocktail</p>		<p>Friand à la viande / Friand au fromage</p>	<p><b><i>BREVET DES COLLÈGES</i></b></p> <p>Tomate mozzarella "LA SAULAIE"</p>
<p>Sauté de bœuf aux olives</p>	<p>Pizza au fromage</p>		<p>Escalope de dinde à la crème</p>	<p>Beignets de poisson</p>
<p>Tortis / Semoule royale</p>	<p>"LA SAULAIE"</p> <p>Salade verte</p>		<p>Courgettes persillées / Petits pois</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Comté* / Yaourt nature* / Mimolette*</p>	<p>Vache qui rit* / Fromage blanc* / Chanteneige*</p>		<p>Yaourt nature sucré / Fromage blanc</p>	<p>Emmental*</p>
<p>"LA SAULAIE"</p> <p>Pastèque / Abricots</p>	<p>Compote de pommes / Compote pommes fraises</p>		<p>Nectarine / Banane</p>	<p>Glace</p>

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
<b><i>BREVET DES COLLÈGES</i></b>				<b><i>Menu PIQUE NIQUE</i></b>
Salade Piémontaise	Melon 		Taboulé / Lentilles vinaigrette	Tomate cerise "LA SAULAIE" 
Raviolis de légumes	Cuisse de poulet rôtie  		Rôti de porc au jus 	Sandwich de poulet rôti
"LA SAULAIE" Salade verte 	Spaghettis à la tomate 		Haricots verts / Purée de courgettes "LA SAULAIE" 	Chips 
Fromage blanc* 	Babybel * 		Emmental* / Fromage blanc* / Mimolette*  	Yaourt à boire
Fraises 	Brownies et crème anglaise		Abricots / Nectarine	Glace

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

\* Aide UE à destination des écoles

