Semaine du lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

Collèges

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" Chou blanc à l'emmental / Carottes râpées	Crêpe au fromage / Feuilleté poulet et crème		"LA SAULAIE" Tomates vinaigrette / Avocat sauce cocktail	"LA SAULAIE" Chou rouge vinaigrette / Pamplemousse
Filet de colin sauce fines herbes	Sauté de bœuf Strogonof		Escalope de dinde à la crème	Omelette
Coquillettes / Blé créole	"LA SAULAIE" Courgettes persillées / Chou vert aux lardons		"LA SAULAIE" Purée de butternut / Haricots verts	Pommes noisette
Tomme d'Anjou* / Fromage blanc* / Edam	Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé		Camembert / Yaourt nature* / Sainte Maure de Touraine*	Chanteneige* / Kiri*
Flan nappé caramel / Liégeois chocolat	Poire* / Banane*		Churros chocolat	Compote de poires / Compote de fraises/ Biscuit

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 09 au vendredi 13 novembre 2026

Collèges

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
"LA SAULAIE" Salade verte, maïs et emmental / Salade verte et tomate	"LA SAULAIE" Salade Coleslaw / Céleri rémoulade		*MENU ARGENTIN* Salade argentine au thon	Feuilleté du maraîcher / Feuilleté au fromage
Cuisse de poulet rôtie	Chili sin carne	Jour férié	Lomo saltado	Fileté de poisson meunière
"LA SAULAIE" Purée de légumes / Duo de carottes et navets	Riz	Armistice 1918	"LA SAULAIE" Gratin de potiron et maïs	Haricots blancs à la tomate / Lentilles
Mimolette* / Yaourt nature* / Emmental	Fromage blanc* / Petits Suisses*	Bon appetit		Tomme blanche* / Yaourt nature* / Camembert
Pomme* / Kiwi*	Crêpe et pâte à tartiner		Quidim et coulis de mangues	Raisin* / Ananas*

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 16 eu vendredi 20 novembre 2026

Collèges

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
"LA SAULAIE" Potage de potiron et lentilles / Betteraves vinaigrette	"LA SAULAIE" Carottes râpées / Chou blanc emmental		Avocat sauce cocktail / Chou biguette "LA SAULAIE"	Rillettes / Saucisson sec
Cheeseburger	Spaghettis Bolognaise de légumes "LA SAULAIE"		Filet de colin à la tomate	Daube de bœuf
Pommes campagnardes			"LA SAULAIE" Purée Crécy / Haricots verts	Duo de choux et pommes de terre / Poêlée de navets et pommes de terre "LA SAULAIE"
Conté* / Fromage blanc*/ Edam	Vache qui rit* / Fromage blanc */ Chanteneige*		Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé	Saint Nectaire* / Petits Suisses* / Saint Paulin
Clémentines* / Banane*	Compote pommes / Compote de poires / Biscuit		Gâteau à l'orange	Kiwi* / Orange*

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 23 au vendredi 27 novembre 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
Carottes râpées "LA SAULAIE"	Radis beurre/ Chou blanc vinaigrette "LA SAULAIE"		Salade verte, emmental et maïs / Salade verte au bleu "LA SAULAIE"	Œufs durs mayonnaise / Sardines à l'huile
Lasagne de légumes d'automne "LA SAULAIE"	Sauté de porc à la moutarde		Spaghettis Bolognaise	Émincé de bœuf au paprika
Salade verte "LA SAULAIE"	oquillettes / Pommes de terre vapeur			Haricots verts / Carottes persillées "LA SAULAIE"
MANGER BIO ET LOCAL c'est l'idéal !	Camembert/ Yaourt nature sucré / carré de Ligueil		Tomme d'Anjou* / Yaourt nature*/ Édam*	Kiri* / Fromage blanc* / Chanteneige*
Crème chocolat	Compotes de pommes / Compote de poires / Biscuit		Tarte aux citrons / Tarte aux pommes	Kiwi* / Poire*

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 30 novembre au vendredi 04 décembre 2026

Collégiens

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 aux haricots rouges / Salade de pâtes à l'estragon	"LA SAULAIE" Carottes râpées / Pamplemousse		Salade Piémontaise / Salade du meunier	"LA SAULAIE" Potage de légumes / Chou-fleur vinaigrette
Omelette au fromage	Brandade de poissons		Rôti de porc au jus	Hachis Parmentier
Ratatouille / Gratin de chou fleur	"LA SAULAIE" Salade verte		"LA SAULAIE" Purée de potiron / Fondue de poireaux	"LA SAULAIE" Salade verte
Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé	Emmental / Petits Suisses / Comté		Gouda / Yaourt nature / Mimolette	Bûche de lait /Camembert
Raisin* / Ananas*	Éclair chocolat / Brownies		Clémentines* / Pomme*	Crème dessert caramel / crème dessert vanille / Biscuit

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