



Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

Semaine du

6 mai 2019

au

10 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg <i>vinaigrette à l'huile d'olive et colza</i> Tomate vinaigrette				Pizza au fromage
Hachis parmentier (BŒUF) * Brandade de morue	Cordon bleu (DINDE) * Pané blé et épinard			Sauté de bœuf sauce olives * Colin mariné huile d'olive et citron
	Courgettes à la béchamel Pennes	FERIE	Lasagnes au saumon	Riz BIO aux petits légumes
Cotentin Fromage fondu président	Petit fromage frais aux fruits BIO		Fromage fondu Président	Saint paulin Edam
Compote de pomme Compote pomme banane	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2		Compote de pomme	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
GOUTER Brioche Poire ronde Sirop citron	<i>Pâte de fruits</i> <i>Madeleine</i> <i>Briquette de jus d'orange</i>		<i>Pain</i> <i>Beurre confiture d'abricot</i> <i>Sirop grenadine</i>	<i>Coupelle de compote de pomme</i> <i>Bongateau au chocolat</i> <i>Briquette de lait</i>

* substitution repas viande



Innovation
culinaire



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes
Label Rouge
Bovin Race à viande



Recette
Ducasse Conseil



Plat cuisiné
sur notre cuisine



Recette
Chef pépinière

elior



Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

Semaine du **13 mai 2019** au **17 mai 2019**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon jaune Pastèque	Trio crudités <i>vinaigrette traditionnelle</i> Salade ronde sauce basilic (radis, sauce worcestershire, ail, lait, baïlic, crème)	 Salade verte BIO et dés de mimolette <i>vinaigrette à la pomme</i>	Batonnets de surimi et mayonnaise Œuf dur sauce andalouse
	Omelette nature	Boulettes de veau sauce basilic * Boulette de soja et ketchup	Rôti d'agneau farci au jus * Pavé du fromager	Steak haché de bœuf et jus * Filet de limande sauce colombo	Nuggets de poisson
	Pommes rissolées	 Fusilis au quinoa BIO	Haricots blancs au jus	Haricots beurre ail et persil	 Blé BIO et ratatouille
	 Camembert BIO	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Emmental Fournols	P'tit moulé ail et fines herbes P'tit moulé nature	VERRINE FROMAGE BLANC GOURMAND Fromage blanc nature Ananas frais sucre semoule topping chocolat Sablé de Retz
	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Tarte normande Tarte griottine	
GOUTER	Pain Tablette chocolat au lait Jus d'orange	Pomme golden Mini roulé choco Sirop grenadine	Poire ronde Fourrandise au citron Sirop fraise	Pain Beurre plaquette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre	Coupelle de compote de pomme Barre bretonne Briquette de jus de raisin

* substitution repas viande



Recette
Ducasse Conseil



Plat cuisiné
sur notre cuisine



Innovation
culinaire



Produit issu de
l'agriculture biologique



Recette
Chef pépinière



Produits locaux





Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

Semaine du

20 mai 2019

au

24 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI AU RESTO A LA PLAGE	VENDREDI
	Tomate <i>vinaigrette au basilic</i> Radis et beurre	Salade de cœur de palmier et maïs <i>vinaigrette traditionnelle</i> Chou fleur sauce cocktail		Mortadelle de porc * Roulé de surimi
Filet de colin pané	Chipolatas (PORC) * Batonnet de blé pané	Poulet rôti et sauce tajiri * Couscous sans viande		Rôti de bœuf et sauce provençale * Pavé de merlu sauce provençale
Epinards à la crème Riz créole	Duo pommes de terre et carottes	Semoule BIO		Pennes BIO
Brie Carré de l'est	Gouda Tomme noire	Petit fromage frais nature sucré Petit fromage frais aux fruits		Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Fruit de saison BIO	Flan à la vanille Crème dessert au chocolat	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2		Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
<i>Pain</i> <i>Tablette chocolat noir</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Pomme bicolore</i> <i>Madeleine</i> <i>Sirop fraise</i>	<i>Pain</i> <i>Cotentin</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Pain</i> <i>Beurre et confiture de fruits rouges</i> <i>Sirop au citron</i>	<i>Coupelle de compote de pomme</i> <i>Gaufre fantasia</i> <i>Briquette de lait</i>

GOUTER

* substitution repas viande



Viandes
Label Rouge
Bovin Race à viande



Recette
Ducasse Conseil



Plat cuisiné
sur notre cuisine



Innovation
culinaire



Produit issu de
l'agriculture biologique



Recette
Chef pépinière



Produits locaux





Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

Semaine du

27 mai 2019

au

31 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves BIO locales vinaigrette à l'échalote	Pastèque Melon vert		Carottes râpées BIO assaisonnées
Nuggets de poulet * Nuggets de blé et ketchup	Pépinettes à la basque (Pâtes pépinettes, curcuma, piperade, petits pois, omelette)	Sauté de bœuf sauce bigarrade (sauce à l'orange) * Boulettes pistou sauce fraîcheur		Filet de limande sauce safranée
Petits pois extra fins au jus Pommes de terre vapeur		Purée de pomme de terre lisse	FERIE	Mélange de légumes et haricots plats
Yaourt nature BIO et sucre	Tomme blanche Bûchette mi-chèvre	Mimolette Tomme grise		Saint paulin
Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Ananas au sirop Pêche au sirop		Quatre quart au chocolat maison
<i>Pain</i> <i>Fromy</i> <i>Pur jus de raisin</i>	<i>Pain</i> <i>Pâte à tartiner</i> <i>Sirop fraise</i>	<i>Banane</i> <i>Brioche</i> <i>Briquette de lait</i>		<i>Poire allongée</i> <i>Bongateau fraise</i> <i>Briquette de Jus de pomme</i>

GOUTER

* substitution repas viande



Viandes
Label Rouge
Bovin Race à viande



Recette
Ducasse Conseil



Plat cuisiné
sur notre cuisine



Innovation
culinaire



Produit issu de
l'agriculture biologique



Recette
Chef pépinière



Produits locaux





Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

Semaine du

3 juin 2019

au

7 juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chiffonade de salade Duo carottes jaunes et oranges <i>vinaigrette au caramel</i>		Salade de tomate <i>vinaigrette miel et colombo</i> Salade coleslaw	 Taboulé BIO 	Thon et mayonnaise
	Burger de veau  sauce marengo (tomates, ail, vin blanc, oignons) * Steak hâché de cabillaud sauce tomate 	Lasagnes bolognaise (BŒUF) * Lasagnes au saumon	Carré de porc fumé  sauce diable (oignon, tomate, ail, tomate) *Omelette nature	Filet de colin poêlé et citron	Pizza au fromage
	 Riz BIO créole 		Chou-fleur saveur du jardin 	Gratin du Sud (courgettes, tomates, muscade, béchamel,ail, basilic, emmental) 	Laitue iceberg <i>et vinaigrette huile d'olive et colza</i>
	Coulommiers Tomme blanche	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Tomme noire Montboissier	Fromage blanc nature et sucre <i>topping mangue abricot</i>	Yaourt nature sucré
	Compote de pomme Compote pomme fraise	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Tarte flan Tarte abricotine	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Flan au chocolat Flan nappé au caramel
GOUTER	Pain Beurre et confiture de fraise Jus d'orange	Pain Fromage fondu président Sirop citron	Poire ronde Corn Flakes Lait	Pur jus de raisin Gaufre pâtissière Yaourt nature et sucre	Banane Fourrandise abricot Briquette de lait

* substitution repas viande



Viandes
Label Rouge
Bovin Race à viande



Recette
Ducasse Conseil



Plat cuisiné
sur notre cuisine



Innovation
culinaire



Produit issu de
l'agriculture biologique



Recette
Chef pépinière



Produits locaux





Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

	Semaine du	10 juin 2019	au repas froid	14 juin 2019
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon jaune BIO	Tomate et vinaigrette huile d'olive et colza Pomelos et sucre	Laitue iceberg Duo radis et courgettes <i>vinaigrette aux agrumes</i>
		Axoa de bœuf haché * Ragout de pommes de terre et haricots blancs	Boulettes d'agneau sauce orientale * Dés de colin sauce 4 épices	Jambon de Paris * Pavé de merlu sauce cocktail
	FERIE	Pommes vapeurs	Boulgour pilaf Légumes couscous sauce tajine	Chips
		Petit fromage frais nature sucré Petit fromage frais aux fruits	Carré de l'est Camembert	Riz BIO créole et sauce tomate
		Petit pot vanille fraise	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Edam Emmental
			Fruit de saison 1 Moëlleux au chocolat	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
GOUTER		Pain Tablette de chocolat noir Lait en litre	Madeleine au chocolat Fromage blanc nature sucré Sirop fraise	Pain Beurre Lait en litre et chocolat en poudre
				Petit fromage frais aux fruits Barre bretonne Briquette de jus d'orange

* substitution repas viande



Viandes Label Rouge
Bovin Race à viande



Recette Ducasse Conseil



Plat cuisiné sur notre cuisine



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Recette Chef pépinière



Produits locaux





Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

Semaine du **17 juin 2019** au **21 juin 2019**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri mayonnaise au paprika Concombre <i> vinaigrette au basilic</i>		Chiffonade de salade Duo radis et courgettes râpés <i> vinaigrette au miel</i>	Pizza au fromage Roulé au fromage	Trio crudités (carottes oranges et jaunes, navet) sauce méditerranéenne (basilic, épices paëlla, mayonnaise) Melon jaune
Merguez douce au jus (AGNEAU) * Boulettes azukis (blé, courgettes, poivrons, quinoa, tomate, échalotes)	Quenelle nature sauce aurore	Emincé de poulet sauce lentilles corail Steak de saumon sauce coco	Colin sauce méridionale (tomate, huile d'olives, ail, origan)	Gigot d'agneau et jus * Pavé de merlu huile d'olive et citron
Flageolets au jus	Macaronis BIO	Polenta crémeuse à la carotte	Poêlée béarnaise (carotte, navet, poireau, céleri, oignon, beurre, estragon, échalote)	Mélange de légumes et brocolis (chou fleur, carotte, brocolis)
Yaourt nature BIO et sucre	Bûchette mi-chevre Brie	Edam Tomme grise	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Fromage fondu président
Abricots au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Mousse au chocolat au lait Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO	Beignet à la framboise Donuts nature

GOUTER

Pain Fromage fondu président Jus de pomme	Mini roulé fraise Fromage frais aux fruits Sirop citron	Banane Madeleine Lait en litre	Pain Beurre et confiture d'abricot Sirop grenadine	Pêche jaune Bongateau chocolat Briquette de lait
---	---	--	--	--

* substitution repas viande



Viandes
Label Rouge
Bovin Race à viande



Recette
Ducasse Conseil



Innovation
culinaire

Plat cuisiné
sur notre cuisine



Produit issu de
l'agriculture biologique

Recette
Chef pépinière



Produits locaux

elior



Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

	Semaine du	24 juin 2019	au	28 juin 2019	
			repas de fin d'année		
	repas froid				
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
	Salade de courgettes al pesto  Soupe andalouse froide		Pastèque Carottes râpées assaisonnées 	Tomate basilic frais et mozzarella vinaigrette huile d'olive et colza	Rosette et cornichons * Rillettes de maquereau cornichons
	Jambon de Poulet * Œuf dur et mayonnaise	Omelette nature	Emincé de bœuf sauce milanaise  (champignons, herbes de provence, tomate, oignons, ail) *Pennes à l'italienne	Cheese Burger (BŒUF) * Fish burger	Colin gratiné au fromage
	Salade de pommes de terre à la parisienne 	 Epinards BIO à la crème Blé BIO	 Pennes BIO	Pom'smiles	 Boulgour sauce tomate Jeunes carottes ciboulette
	 Camembert BIO	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Saint paulin Mimolette	-	Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits
	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Compote de pomme Compote pomme ananas	Petit pot vanille chocoalt	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
	Pain Chocolat au lait en tablette Sirop grenadine	Coupelle de compote de pomme Brioche Lait	Gaufre patissière Yaourt nature sucré Jus d'orange litre	Pain Beurre et confiture d'abricot Sirop fraise	Pâte de fruits Fourrandise au citron Briquette de lait

GOUTER

* substitution repas viande



Recette Ducasse Conseil



Plat cuisiné sur notre cuisine



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Recette Chef pépinière



Produits locaux





Menus SAINT CYR MAI-JUIN 2019

Semaine du

1 juillet 2019

au

5 juillet 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave <i>vinaigrette traditionnelle</i> Macédoine mayonnaise	Cœur de laitue Concombres <i>vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i>		Duo carotte et courgette râpée vinaigrette exotique Salade de radis rondelles et maïs	Melon jaune Pastèque
	Nuggets de volaille * Nuggets de poisson	Œuf dur sauce aurore	Rôti de bœuf et sauce barbecue * Galette italienne	Façon risotto aux lardons * Riz et achard de légumes	Filet de colin poêlé et citron
	Blé BIO ratatouille	Spirales BIO	Purée de pommes de terre et courgettes		Petits pois extra fin au jus
	VERRINE FROMAGE BLANC GOURMAND Fromage blanc nature Ananas frais Sucre semoule Topping chocolat Sablé de Retz	Gouda Tomme noire	Brie Bûchette mi-chèvre	Cotentin P'tit moulé nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
		Cocktail de fruits grenadine	Fruit de saison BIO	Flan chocolat Liégeois à la vanille	Tarte pomme abricot Gâteau au yaourt à la vanille
GOUTER	Pain P'tit moulé nature Jus de raisin	Pain Beurre et confiture de fraise Sirop grenadine	Madeleine longue Yaourt nature sucré Sirop citron	Pain Pâte à tartiner Jus de pomme	Banane Fourrandise au chocolat Briquette de lait

* substitution repas viande



Viandes Label Rouge
Bovin Race à viande



Recette Ducasse Conseil



Plat cuisiné sur notre cuisine



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Recette Chef pépinière



Produits locaux

