

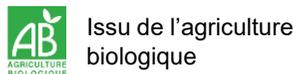
Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 01 au 05 Novembre 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi 4 composants	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>1^{ER} NOVEMBRE FÊTE DE LA TOUSSAINT</p> 	<p>Sauté de veau sauce chasseur S/v Colin d'Alaska sauce tomate</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Fraidou Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison Local  Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves Cœur de palmier</p> <p> Poulet LR au jus S/v Merlu sauce vanille</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p> Céleri BIO rémoulade Pomelos et sucre</p> <p>  Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)</p> <p> Cantal AOP Emmental</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette Chou bicolore vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Purée d'épinards (épinards et pommes de terre)</p> <p>Carré Tomme blanche</p> <p>Choux vanille Eclair parfum chocolat</p>
	Etoile	Baguette et confiture	Céréales Corn Flakes	Croissant
	Compote de pommes et fraises	Yaourt nature sucré	Lait chocolaté	Lait nature
	Lait demi-écrémé	Jus de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison



Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 08 au 12 Novembre 2021

Lundi 4 composants	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				La lentille 
 Bœuf CHAR provençale S/v Thon façon bolognaise	Salade de pâtes Salade de pommes de terre ciboulettes échalotes	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Salade d'endives vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette Chou chinois vinaigrette
Boulgour	Merlu portion filets sauce curry	Raclette (<i>jambon, saucisson à l'ail et sec</i>) S/v Tartimouflette (PC)	FERIE Armistice 14-18	Jambon de dinde LR  S/v crispidor
Cantadou ail et fines herbes Cantafrais	Carottes	Pommes de terre et fromage à raclette		 Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental
Fruit de saison Fruit de saison	Saint Paulin Montboissier	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Fourme d'Ambert AOP  Camembert 
Baguette Beurre	Cake fourré à la fraise	Pain au lait		  Cake au curcuma (farine bio et locale)
Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Fruit de saison		Gaufrette vanille
Jus de raisin	Compote de pêche	Fromage blanc sucré		Fruit
				Lait demi-écrémé



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 15 au 19 Novembre 2021



Eveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi 4 composants	Mercredi	Jeudi C'EST LA FÊTE	Vendredi
			Fête foraine	
Potage poireaux pommes de terre		Haricots mungo maïs vinaigrette Pomelos et sucre	Carottes râpées et crumble salé	Coleslaw BIO Céleri rémoulade
Saute au dinde LR sauce Esterel S/v Colin d'Alaska sauce Basquaise	Dés de poisson sauce ciboulette	Rôti de bœuf CHAR au jus S/v Boulettes de soja sauce tomate	Hot dog volaille et ketchup Végé: beignet stick mozzarella	Omelette
Lentilles	Farfalle	Purée de potiron (potiron et pommes de terre)	Potatoes	Ratatouille et blé
Fromage blanc sucré Yaourt nature sucré	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais fruité	Coulommiers Tomme blanche	Petit moulé Petit moulé ail et fines	St Nectaire AOP Montcadi croûte noire
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	5/4 aux pommes (farine bio et locale)	Milk Shake vanille	Fruit de saison Fruit de saison
Barre bretonne	Baguette	Céréales au miel	Baguette Pâte à tartiner	Biscuit fourré au chocolat
Lait 1/2 écrémé	Camembert	Lait 1/2 écrémé	Petit fromage frais aux fruits	Lait nature
Compote pomme Cassis	Jus d'orange	Fruit de saison	Fruit de saison	Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

Lundi 4 composants	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou rouge vinaigrette Chou blanc et raisins secs	Taboulé BIO (semoule bio) Coquillettes pesto	Velouté de potiron	Carottes râpées locale vinaigrette moutarde Céleri rémoulade
Bolognaise de canard S/v bolognaise de thon	Blanquette de veau S/v Tarte au fromage	Escalope de dinde LR sauce Normande S/v Omelette Basquaise	Clafoutis patate douce, pommes de terre et mozzarella (plat complet)	Colin d'Alaska pané et citron
Pennes BIO semi complet	Carottes et riz	Haricot beurre		Purée de chou fleur (chou et pommes de terre)
Pont l'évêque AOP Gouda	Saint morêt Fraidou	Pointe de brie Bûche de lait de mélange	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Edam Mimolette
Fruit de saison Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc, crème de marron et meringue
Marbré au chocolat	Baguette Confiture	Barre de céréale muesli	Baguette	Galette géante
Petit fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Compote pomme vanille	Vache qui rit	Lait demi-écrémé
Jus d'orange	Fruit de saison	Lait demi-écrémé	Compote pomme/cassis	Fruit de saison



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

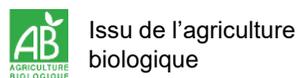


Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021



Lundi	Mardi 4 composants	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Chou rouge BIO vinaigrette Fenouil vinaigrette</p> <p> Pommes de terres au fromage à tartiflette (plat complet)</p> <p>Fromage blanc et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme poire Compote pomme pêche</p>	<p>Cordon bleu S/v Nuggets de blé</p> <p>Petits pois</p> <p>Munster AOP Montboissier </p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette Chou chinois vinaigrette Balsamique</p> <p>Rôti de bœuf CHAR sauce chasseur  S/v Poisson pané et citron</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Cantadou ail et fines herbes Cantafrais</p> <p>Mousse au chocolat au lait Liégeois chocolat</p>	<p>Salade verte vinaigrette Pomelos et sucre</p> <p>Sauté de dinde LR sauce tomate  S/v Omelette sauce Basquaise</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Camembert Tomme blanche   </p> <p>Cake noix coco (farine bio locale et lait local)</p>	<p> Edamamé</p> <p>Salade d'édamamé*, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot </p> <p>Paëlla de la mer (plat complet avec cubes de poisson, moules, fruits de mer, crevettes, petits pois, poivrons, oignons et riz)</p> <p>Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>
<p>Baguette Barre chocolat</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Palmiers</p> <p>Jus de pommes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Baguette Beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Céréales chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait demi-écrémé</p>	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Jus de pommes</p>



Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

Lundi	Mardi 4 composants	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé Salade de riz	Emincé de chou blanc et raisins secs Carottes râpées vinaigrette	Potage de tomate aux vermicelles	Le brocolis 	Céleri rémoulade BIO Salade verte et maïs 
Quenelle nature sauce tomate	Merguez S/v boulettes de sarrasin	Œuf à la coque et pain de mie 	Filet de Colin d'Alaska sauce crème	 Rôti de dinde LR Dijonnaise (moutarde) S/v saumon sauce crème
Poêlée de légumes	Légumes couscous et Boulgour	Potatoes	Purée de brocolis et vache qui rit	Lentilles BIO et locale 
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre		Carré Coulommiers	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais fruité	Petit cotentin Fraidou
Fruit de saison Fruit de saison	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Muffin au chocolat Cookies	Compote de pommes Compote tutti frutti
Baguette	Riz soufflé au chocolat	Gaufrette vanille	Baguette pâte à tartiner	Madeleine X2
Gouda	Compote de poire	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Lait demi-écrémé
Compote pomme/banane	Lait demi-écrémé	Jus d'orange	Lait demi-écrémé	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

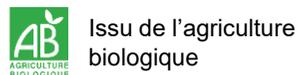


Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 13 au 17 décembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 4 composants	Vendredi
<p>Chou rouge vinaigrette Chou chinois vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Brocolis</p> <p>Camembert Tomme blanche</p> <p>Pêche au sirop léger Abricot au sirop léger</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Riz BIO</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Locale vinaigrette moutarde Pomelos et sucre</p> <p>Sauté de bœuf CHAR sauce brune S/v Omelette au fromage</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Edam Mimolette</p> <p>Liégeois vanille Liégeois chocolat</p>	<p>LES ÉVÈNEMENTS DU CALENDRIER</p> <p>C'EST LA FÊTE 2021-2022</p> <p>Joyeuses fêtes!</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Boulettes de mouton sauce Bercy S/p Boulettes de Soja sauce tomate</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Cantal AOP Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>
Palmier	Céréales	Baguette et pâte à tartiner	Pain au chocolat	Pompon
Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Lait demi-écrémé
Jus de pomme	Compote de pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Jus de pomme



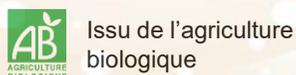
Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 20 au 24 décembre 2021

Joyeuses fêtes de fin d'année



Lundi	Mardi	Mercredi 4 composants	Jeudi	Vendredi
Soupe de brocolis vache qui rit	Salade de riz Salade de lentilles	Salade d'agrumes Pomelos et sucre	Salade verte et oignons frits Endives vinaigrette	Céleri rémoulade Chou blanc vinaigrette
Dés de poisson sauce orientale	Poulet LR au jus S/v Crêpe au fromage	Sauté de bœuf CHAR au jus S/v Poisson pané et citron	Raclette (<i>jambon, saucisson à l'ail et sec</i>) S/v raclette s/viande	Ragoût de lentilles et légumes (<i>carotte, pomme de terre et poireau</i>)
Tortis BIO	Haricots verts persillés	Crumble potiron parmesan	Pommes de terre et fromage à raclette	Plat complet
Pointe de brie Bûche de lait de mélange	Petit cotentin Fraidou		Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP Saint Paulin
Chou vanille sauce chocolat Eclair chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pommes fraise Compote de pommes pêche Allégées en sucre	Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau maxi cookies (farine BIO et locale)
Baguette et barre chocolat	Céréale miel	Croissant	Baguette	Cake fourré aux abricots
Yaourt nature sucré	Lait chocolaté	Fruit frais	Camembert	Lait demi-écrémé
Fruit frais	Compote pommes et vanille	Fromage blanc sucré	Compote de pomme	Fruit



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de Saint Cyr l'école

Semaine du 27 au 31 décembre 2021

Joyeuses fêtes de fin d'année

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Yassa de poulet S/v paupiette de saumon sauce crème</p> <p>Blé BIO </p> <p>Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette Chou rouge vinaigrette moutarde</p> <p>Boulettes de mouton sauce olives S/v Boulettes de sarrasin sauce tomate</p> <p>Poêlée de légume racine</p> <p>Pont l'évêque AOP  Montboissier</p> <p>Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat</p>	<p>Pâté de volaille et cornichons Œuf dur mayonnaise</p> <p>Colin d'Alaska pané et citron</p> <p>Purée d'haricots beurre (haricots et pommes de terre)</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé Salade de pommes de terre aux herbes  </p> <p>Fondant au potiron épicé (plat complet)</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison Local  Fruit de saison</p>	<p>Pomelos et sucre Coleslaw</p> <p>Rôti de veau au jus S/v Beignet stick mozza</p> <p>Serpentini</p> <p>Tomme blanche Coulommiers</p> <p>Brownie Tarte au citron</p>
Muffin au chocolat	Baguette pâte à tartiner	Baguette	Gâteau fourré à la fraise	Pain au chocolat
Yaourt nature sucré	Petit fromage frais sucré	Vache qui rit	Lait aromatisé	Fruit frais
Compote de pommes	Fruit frais	Jus d'orange	Compote pomme cassis	Lait demi-écrémé



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

