










Menus de St Cyr

Semaine du 02 au 06 Mai 2022 *Vacances !*



Eveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 composants				
 Sauté de bœuf aux olives Tarte au fromage emmental mozza Petits pois Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré Fruit de saison au choix	 Carottes râpées LOCALES Tomates Vinaigrette moutarde  Colin d'Alaska sauce créole Tortis BIO  Saint Paulin Montcadi croûte noire Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille	 Cuisse de poulet rôti Omelette aux herbes Purée de pommes de terre Pont l'évêque AOP  Tomme blanche Compote tutti frutti Compote pomme cassis Allégées en sucre	Salade batavia Courgettes râpées Vinaigrette moutarde Emincé de porc sauce diable Colin d'Alaska pané PDM et citron Haricots verts Fromage fondu petit moulé Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes Cake nature 	Œuf dur sauce cocktail Ou mayonnaise  Boulettes de flageolets BIO  Ratatouille et blé Fromage blanc et sucre Yaourt nature et sucre Compote p/fraise Compote de poire
Baguette	Céréales miel	Pain au chocolat	Baguette et pâte à tartiner	Cookie chocolat
Camembert	Lait	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Lait
Compote de pomme	Fruit de saison	Jus de fruit	Compote p/vanille	Fruit de saison












sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de St Cyr

Semaine du 09 au 13 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	4 composants		LES NOUVELLES RECETTES	
<p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>Céleri vinaigrette</p>    <p>Pennes Bio semi complet sauce caponata (duo de courgettes, olives noires, poivrons et pulpe de tomate)</p> <p>(Pennes)</p>  <p>Cantal AOP Tomme grise</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Sauté de porc sauce tomate</p> <p>Merlu PDM sauce vanille</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais saint môret</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tomates vinaigrette moutarde Pomelos et sucre</p>  <p>Escalope de dinde vallée d'Auge</p> <p>Pané fromager</p> <p>Epinards sauce blanche</p> <p>Brie Carré</p> <p>Donuts Eclair au chocolat</p>	<p>Cake épeautre courgettes emmental (farine BIO et locale)</p>    <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Brocolis sauce blanche et emmental</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Barre bretonne Gâteau Marbré</p>	 <p>Guacamole au fromage blanc</p> <p>Beignet de calamar citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
Pain de mie Beurre	Baguette confiture	Palmiers	Baguette	Etoile marbrée
Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fromage frais fruité	Gouda	Lait
Jus de raisin	Compote de pêche	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote en gourde













Menus de St Cyr

Semaine du 16 au 20 Mai 2022






Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette BIO  Salade de haricots beurre</p> <p> Sauté de bœuf sauce chasseur Crêpe au fromage</p> <p>Blé</p> <p>Saint Paulin Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes LOCALES  Céleri Vinaigrette moutarde</p> <p> Merlu portion filets sauce aigre douce</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Brie coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat au lait Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de courgettes, tomates, ciboulette</p> <p>Melon</p> <p>Œufs à la coque et pain de mie  </p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Le Liban</p> <p>Salade de tomates, radis, concombres sauce blanche</p> <p> Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc ail <i>Emincé végétal (blé, pois chiche) sauce fromage blanc menthe</i></p> <p>Carotte au jus</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Cake aux amandes et amande amère</p>	<p>4 composants</p> <p> Parmentier poisson brocoli</p> <p>Plat complet</p> <p>Saint nectaire AOP  Saint Paulin</p> <p>Compote pommes vanille Compote tous fruits allégée en sucre</p>
Gâteau citron	Baguette beurre	Céréales	Pain de mie Pâte à tartiner	Biscuit fourré au chocolat
Fromage blanc sucre	Fromage frais nature sucré	Lait chocolaté	Yaourt nature sucré	Lait
Jus de pomme	Compote pomme cassis	Compote de poire	Fruit de saison	Fruit de saison



Menus de St Cyr







Semaine du 23 au 27 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 composants				
<p>Nuggets de poulet Nuggets de blé Ketchup</p> <p>Tortis BIO </p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Carottes râpées locales Tomates Vinaigrette moutarde</p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p>Riz BIO </p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes Fromage frais cantafrais</p> <p>Compote pomme abricot Compote de pomme Allégées en sucre</p>	<p>Pâté de campagne cornichons Œuf dur mayo</p> <p>Paleron de Bœuf sauce estragon Poisson en cubes (hoki/colin/merlu) sauce provençale</p> <p>Purée de haricots beurre pommes de terre</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>FERIE</p>	
Baguette	Pain de mie Confiture	Gâteaux marbré		
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Lait individuel		
Jus d'orange	Fruit de saison	Compote gourde		



Menus de St Cyr








Du 30 mai au 03 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 composants				
<p>Emincé de volaille kebab Colin PDM sauce tomate</p> <p>Haricots verts Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental Gouda</p> <p>Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade façon piémontaise Salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p> Rôti de dinde au jus Tarte provençale</p> <p>Brocolis sauce blanche</p> <p> Saint Nectaire AOP Carré</p> <p>Beignet pommes Beignet framboise</p>	<p>Courgettes sauce fromage blanc menthe Salade iceberg et maïs vinaigrette moutarde</p> <p> Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, fève de soja, pois chiches, raisins secs)</p> <p> Semoule BIO LOCALE</p> <p> Fromage frais petit cotentin Fromage frais tartare nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon jaune Pomelos et sucre</p> <p>Sauté de porc sauce au romarin Pané fromager</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Fromage frais fruité Fromage frais sucré</p> <p>Crêpe fourrée chocolat Donuts</p>
Croissant	Pain de mie Pâte à tartiner	Baguette Beurre	Céréales au miel	Palmiers
Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Lait
Compote de pomme fraise	Fruit de saison	Jus de raisin	Compote de pomme	Fruit de saison



Menus de St Cyr










Du 06 au 10 Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 4 composants	Vendredi
FERIE	Radis beurre Segments de pomelos	Betteraves vinaigrette Cœur de palmiers vinaigrette	Pastèque Melon jaune	Salade verte LOCALE  vinaigrette Tomate au basilic 
	Raviolis au saumon	 Sauté de bœuf aux olives Poisson blanc (colin/merlu/hoki) sauce citron	Fish and chips sauce chapeau melon (mayonnaise/ketchup/ épices) 	Quenelle nature sauce tomate
	Plat complet	Petits pois carottes	Pommes de terre Potatoes	Riz BIO 
	Fromage frais saint môret Fromage frais fraidou	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc et sucre	Mix lait cacao (Milk Shake au chocolat) 	Tomme blanche Camembert
	Purée de pomme BIO  Compote p/cassis	Fruit de saison au choix	Mix lait cacao (Milk Shake au chocolat)	Compote pomme abricot Compote de pomme
	Baguette et barre de chocolat	Baguette	Cake à l'abricot	Cake à la fraise
	Fromage frais sucré	Mimolette	Fromage frais fruité	Lait demi-écrémé
	Fruit de saison	Compote pêche	Jus de fruit	Fruit de saison



Menus de St Cyr








Semaine du 13 au 17 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			4 composants	
<p>Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis</p>  <p>Colin PDM sauce citron</p> <p>Boulgour bio</p>  <p>Cantal AOP Emmental</p> <p>Compote de pommes/fraises Compote de poire Allégée en sucre</p>	<p>Pâté de volaille cornichons <i>Sardine à l'huile</i></p>  <p>Sauté de bœuf sauce mironton <i>Tarte emmental mozza</i></p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Gouda Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	 <p>Betteraves locale Macédoine mayonnaise</p>  <p>Sauté de dinde sauce tajine <i>Boulettes de sarrasin</i></p> <p>Légumes couscous et semoule BIO</p>  <p>Carré Bûche de lait de mélange</p> <p>Liégeois chocolat Liégeois vanille</p>	 <p>Parmentier de poisson à la courgette</p> <p><i>(Purée de courgette/pommes de terre)</i></p> <p>Tomme noire Gouda</p> <p>Pastèque Melon charentais</p>	<p>Salade mélangée aux noix Courgettes râpées sauce fromage blanc menthe</p>  <p>Omelette sauce provençale</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais petit cotentin Fromage frais tartare nature</p> <p>Brownie Gâteau basque</p>
<p>Cookies au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Céréales au miel</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Baguette beurre</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote Pomme/banane</p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus de St Cyr










Semaine du 20 au 24 juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	4 composants			
<p>Carottes râpées LOCALES Salade fraîcheur (tomates/maïs/poivrons/carottes)</p> <p> Sauté de bœuf sauce moutarde Pané de légumes (poireaux carottes, pois)</p> <p>Jardinière de légumes - pommes de terre</p> <p>Buchette Coulommiers</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>	<p> Croustillant de poisson PMD</p> <p>Piperade et boulgour BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tomate vinaigrette ciboulette Radis beurre</p> <p> Escalope de dinde au curry Poisson blanc (colin/merlu/hoki) sauce curry</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin Bleu d'auvergne AOP</p> <p> Purée pomme banane Compote pomme abricot</p>	<p>Pizza aux fromages (<i>tomate /emmental et mozzarella</i>)</p> <p>Jambon blanc Omelette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Guacamole au fromage blanc Œuf dur mayo</p> <p> Boulgour à la Mexicaine (<i>Boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs</i>)</p> <p>Camembert Brie</p> <p>Milk Shake vanille </p>
Baguette beurre	Céréales miel	Baguette et barre chocolat	Baguette	Barre muesli chocolat lait
Yaourt aromatisé	Lait	Fromage blanc sucré	Tartare nature	Lait
Fruit de saison	Compote poire	Jus multifruits	Compote pomme fraise	Fruit de saison



Menus de St Cyr

Du 27 juin au 01 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 composants				
<p>Tomate vinaigrette Concombres vinaigrette</p> <p> Poulet rôti jus Quenelles sauce nantua</p> <p>Pennes</p> <p>Crème dessert chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Radis rose râpée vinaigrette Bâtonnet de carottes</p> <p> Colin d'Alaska pané PDM et riz soufflé</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal AOP  Mimolette</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Taboulé (semoule BIO) Salade de pâtes (tomate, poivrons, olives)</p> <p> Rôti de bœuf et ketchup Omelette sauce provençale</p> <p>Haricots plats</p> <p>Fromage blanc et sucre Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade batavia et dés d'emmental Salade batavia et croûtons</p> <p> Crispidor (beignet au fromage)</p> <p>Purée courgettes pommes de terre</p> <p>Fromage fondu petit moulé Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Smoothie framboises basilic</p>	<p>Melon Jaune Pastèque</p> <p> Paëlla marine (dés de poisson blanc PDM riz, petits pois, fruits de mer cocktail, moules, crevettes poivron, oignons)</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais fruité</p> <p>  Cake chocolat (farine et lait bio local)</p>
Etoile marbré	Pain de mie pâte à tartiner	Baguette	Baguette et Barre chocolaté	Pain au chocolat
Yaourt nature sucré	Petit fromage frais sucré	Camembert	Fromage blanc sucré	Lait demi-écrémé
Compote pêche	Jus d'orange	Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison






Menus de St Cyr

Du 04 au 08 juillet 2022



Eveil et
GOÛT

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi <i>Au revoir les grands !</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	4 composants		Menu Froid	Vacances scolaires
Pâté de campagne Maquereaux	Taboulé (semoule BIO) Salade de pâtes au pistou	Tomate vinaigrette Salade verte vinaigrette	Melon Pastèque	Concombre local vinaigrette Radis rose émincés vinaigrette
Lasagne de bœuf Lasagne au saumon	Pizza au fromage (emmental/mozza/tomate)	 Sauté de bœuf sauce Thai Poisson blanc PMD sauce légumes d'été	Piémontaise (plat complet) A base d'œuf	Colin d'Alaska PMD sauce ti légumes
(plat complet)	Carottes râpée vinaigrette	Boulgour BIO 		Purée de céleri pommes de terre
Saint Nectaire AOP Tomme grise 		Camembert Brie	Fromage fondu vache qui rit Fromage fondu Rondelé ai let fines herbes	Fromage blanc et sucre Fromage blanc fruité
Fruit de saison au choix	Eclair au chocolat Chou vanille	Fruit de saison au choix	Compote de pomme Compote de P/pêche	Fruit de saison au choix
Cake citron	Baguette	Céréales au miel	Gaufre	Madeleines
Yaourt nature sucré	Emmental	Lait nature 1/2 écrémé	Yaourt à boire	Lait individuel
Jus de fruit	Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Compote à boire



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE