








Menus de St Cyr l'école

Semaine du 01 au 03 Septembre 2021



Lundi	Mardi <i>Journée 4 composantes</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu de la rentrée				
<p>Concombres vinaigrette Radis Local et beurre </p> <p>Dinde LR au caramel  Galette de boulgour sauce tomate</p> <p>Riz BIO </p> <p>Bûche de lait de mélange Brie</p> <p>Liégeois chocolat Liégeois vanille</p>	<p>Cordon bleu de dinde Pané de blé graine emmental épinards</p> <p>Petits pois et Carottes</p> <p>Gouda Edam</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Tomates BIO  Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska PDU sauce citron </p> <p>Duo de courgettes jaunes et vertes</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Beignet aux pommes Beignet framboises</p>	<p><i>Sirop de grenadine</i> Pastèque Melon jaune Galia</p> <p>Beignet stick de mozzarella</p> <p>Coquillettes</p> <p>Cantadou ail et fines herbes Cantafrais</p> <p>Mousse au chocolat au lait Lacté saveur vanille</p>	<p>Œufs durs sauce cocktail Œufs durs mayonnaise </p> <p>Gratin de Gnochetti, brocolis, mozzarella, cheddar </p> <p>Fromage blanc & sucre Yaourt nature & sucre</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>
<p>Baguette Barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Etoile</p> <p>Compote de pommes et fraises</p> <p>Lait demi-écrémé</p>	<p>Baguette</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Céréales Corn Flakes</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait individuel</p> <p>Jus de pomme individuel</p>



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien




Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de St Cyr l'école

Semaine du 06 au 10 Septembre 2021








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <i>Journée 4 composantes</i>
Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes (maïs, tomate, poivrons) Salade de boulgour, tomate, poivrons et fromage de brebis	Salade verte Locale  Champignons <i>Vinaigrette moutarde</i>	Melon Haricots mungo et maïs	
Merlu sauce créole	Boulettes de sarrasin sauce tomate 	Sauté de dinde LR marengo  <i>Omelette sauce provençale</i>	Rôti de veau sauce Normande <i>Quenelle nature sauce olive</i>	Pain de poisson PDU au coulis tomate  
Carottes et riz	Ratatouille	Purée de pommes de terre 	Petits pois mijotés	Tortis BIO 
Saint nectaire AOP Mimolette 	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Carré Fourme d'Ambert AOP 	Fraidou Petit cotentin	Coulommiers Bûche de lait de mélange
Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme fraise Compote tutti fruits	Cake au Daim 	Fruit de saison Fruit de saison
Baguette Beurre	Baguette Miel	Cake breton en barre	Baguette Confiture	Pain au lait
Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Jus multi-fruits	Fromage frais sucré	Compote en gourde
Jus de raisin	Compote de pêche	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Lait individuel



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 13 au 17 Septembre 2021












Lundi <i>Journée 4 composantes</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	La fève			
Carottes râpées Concombres <i>Vinaigrette moutarde</i>  Emincé de bœuf CHAR au jus Tarte au fromage Brocolis et coquillettes Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille	Salade de fève, petits pois menthe, brebis Poulet LR au jus  Galette de boulgour sauce tomate Jardinière de légumes Fruit de saison Fruit de saison	Salade de haricots beurre à l'échalote Cœur de palmier vinaigrette Saucisse de Strasbourg Filet de colin sauce citron Lentilles mijotées BIO et locales  Vache qui rit Saint Morêt Fruit de saison Fruit de saison	Céleri rémoulade Céleri sauce cocktail   Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate) Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé Chou choco noisettes Chou vanille	Salade de tomates Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i> Poissonnette et citron Purée de pommes de terre BIO  Munster AOP  Camembert Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop
Baguette Confiture	Céréales au miel	Baguette pâte à tartiner	Baguette Beurre	Biscuit fourré au chocolat
fromage blanc sucré	Compote pomme abricot	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais aux fruits	Lait individuel
Jus de pomme	Lait demi-écrémé	Jus d'orange	Fruit frais	Fruit frais



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 20 au 24 Septembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	L'épeautre			
 Radis Local beurre Concombre vinaigrette		Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Melon jaune Salade de tomates <i>vinaigrette moutarde</i>	 Salade verte BIO et croûtons Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i>
 Carbonnade de Bœuf CHAR Merlu sauce crème	 Colin d'Alaska PDU sauce citron	Gratin méditerranéen <i>(courgettes, aubergines, tomates, pois chiche, œuf dur, emmental râpé)</i> 	Jambon blanc Paupiette de saumon sauce crème	 Paëlla au poisson PDU (riz, dés de poisson, crevette, fruit de mer, moule, petits pois, poivron, oignon)
Duo de carottes et pommes de terre	Épeautre, boulgour à la tomate	 Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	 Purée de légumes BIO <i>(légumes, et pommes de terre bio)</i>	
Tomme blanche Coulommiers	Cantal AOP Tomme grise 	Fruit de saison Fruit de saison	Saint Paulin Gouda	Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes
Compote de pommes Compote de pomme banane	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur vanille	Fruit de saison Fruit de saison
Marbré au chocolat	Baguette Confiture	Barre de céréale muesli	Baguette Confiture	Cake fourré abricot
Petit fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Compote pomme vanille	Fruit frais	Lait individuel
Fruit frais	Jus d'orange	Lait demi-écrémé	Fromage frais sucré	Jus de pomme individuel



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de St Cyr l'école

Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre 2021










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Journée 4 composantes</i>				
Carottes râpées vinaigrette balsamique Radis beurre	Tartine de haricots blancs Houmous	Salade verte Locale  Tomates Vinaigrette moutarde	Concombres façon tzatziki Pomelos	Pommes de terre sauce kebab Taboulé
Bolognaise de canard Bolognaise de thon	Emincé de dinde LR sauce romarin  Tarte au fromage	Merlu portion filets sauce Dieppoise (crevettes, moules, béchamel, champignons) 	Rôti de bœuf CHAR au jus  Omelette fines herbes	Beignet stick mozzarella 
Penne Bio semi-complète  Et emmental râpé	Courgettes BIO 	Purée de brocolis (brocolis et pommes de terre)	Riz et lentilles à l'indienne	Crumble potiron parmesan
Fruit de saison Fruit de saison	Saint nectaire AOP  Edam	Emmental Montcadi croûte noire	Camembert Carré	Cantafras Cantadou ail et fines herbes
	Fruit de saison Fruit de saison	Ile flottante Liégeois chocolat	Pêche à boire (smc boire) 	Fruit de saison Fruit de saison
Baguette	Madeleine	Baguette Beurre	Pompon	Croissant
Vache qui rit	Compote de poires	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Lait individuel
Jus de raisin	Lait demi-écrémé	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Jus de pomme individuel



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 04 au 08 Octobre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis			
Salade de pois chiche Haricots blancs à la marocaine	Salade de tomates Chou blanc Vinaigrette moutarde	Salade iceberg Endives Vinaigrette moutarde	Rillettes de thon Rillettes de sardines	Carottes râpées vinaigrette moutarde Céleri rémoulade
 Emincé de dinde LR sauce diable <i>Merlu sauce crème</i>	  Fondant au fromage et brocolis (plat complet)	 Sauté de bœuf CHAR sauce aux olives Œuf dur sauce tomate	Moelleux de veaux sauce brune <i>Tarte provençale</i>	Emincé de saumon sauce citron
Haricots verts	Fondant au fromage et brocolis (plat complet)	Semoule BIO 	Penne Bio semi-complète  Et emmental râpé	Purée d'épinards (<i>épinards et pommes de terre</i>)
Vache qui rit Petit cotentin	Mimolette Emmental	Coulommiers Camembert		Pont l'evêque AOP  Gouda
Fruit de saison Local  Fruit de saison	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Compote de poire Compote tous fruits Allégées en sucre	Fruit de saison Fruit de saison	Milk Shake chocolat 
Baguette Miel	Riz soufflé au chocolat	Gaufrette vanille	Baguette pâte à tartiner	Sablé de Retz
Petit fromage frais sucré	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Compote de pommes et bananes	Lait individuel
Jus d'orange	Lait demi-écrémé	Fruit frais	Lait demi-écrémé	Fruit frais



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de St Cyr l'école

Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



Découvrir pour mieux grandir

LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Journée 4 composantes</i>				
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue		Le cantal	La châtaigne
<p>Escalope de dinde LR sauce aux pruneaux d'Agen</p> <p>Poisson blanc sauce aux pruneaux</p> <p>Blé</p> <p>Gorgonzola AOP Montboissier</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz de Camargue IGP (mimolette et pesto)</p> <p>Crêpe champignon emmental</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette moutarde</p> <p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Chou fleur, pommes de terre en gratin</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Chou bicolore</p> <p>vinaigrette moutarde</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Purée façon truffade (cantal AOP)</p> <p>Saint morêt</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Vinaigrette moutarde</p> <p>Colin d'Alaska PDU sauce crème aux herbes</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cake à la crème de marrons</p>
Palmier	Baguette	Baguette	Gâteau marbré	Biscuit génoise
fromage blanc sucré	Beurre	Emmental	Yaourt aromatisé	Fruit frais
Jus de pomme	Lait demi-écrémé	Fruit frais	Jus multifruit	Lait individuel
				
Issu du commerce équitable	Issu de l'agriculture biologique	Plat végétarien	Plat du chef	










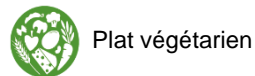
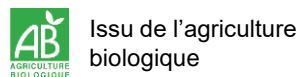
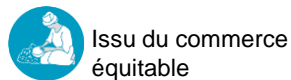
Noa et Papille



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

Lundi <i>Journée 4 composantes</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet LR au jus </p> <p>Merlu sauce curry</p> <p>Riz BIO </p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage Pizza au fromage</p> <p>Jambon blanc Galette mexicaine sauce tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison Local </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives Chou chinois vinaigrette moutarde</p> <p>Colin d'Alaska PDU pané et citron </p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>Carré Camembert</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde Salade d'automne (salade verte, Céleri, noix, raisin sec)</p> <p>Rôti de bœuf CHAR sauce barbecue </p> <p>Filet de merlu sauce crème</p> <p>Courgettes sauce blanche</p> <p>Petit cotentin Fraidou</p> <p>Gaufre nappée chocolat Crêpe nature sucrée</p>	<p>Mâche et betteraves Champignons vinaigrette </p> <p>Pâtes sauce aux légumes et soja (soja, carottes, concentré de tomate, thym, bouillon de légumes, oignons, laurier)</p> <p>Edam Montcadi croûte noire</p> <p>Compote de pommes Compote de pomme banane Allégées en sucre</p>
Baguette	Cake breton en barre	Baguette pâte à tartiner	Baguette Miel	Cake fourré aux abricots
Camembert	Lait chocolaté	Fruit frais	Yaourt nature	Lait individuel
Jus multifruits	Compote pommes et vanille	Lait demi-écrémé	Jus de pomme	Fruit frais



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 25 au 29 octobre 2021



Lundi	Mardi <i>Journée 4 composantes</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi MENU ORANGE ET NOIR
Saucisson sec Sardines à l'huile		Salade verte Locale Salade de tomates et maïs <i>vinaigrette moutarde</i>	Salade de lentilles échalote Salade Mexicaine (<i>H.rouges</i>)	Carottes dips sauce houmous pesto vert
Dés de poisson PDU sauce coco gingembre	Nuggets de blé et ketchup	Boulettes de mouton sauce tomate <i>Boulettes de soja sauce tomate</i>	Rôti de dinde LR dijonnaise <i>S/v : Crêpe au champignon emmental</i>	Sauté de bœuf CHAR sauce brune Colin sauce agrume
Penne BIO	Haricots beurre	Fondue de poireaux et riz pilaf	Haricots verts	Purée de Potiron
Pointe de brie Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé	Bleu d'auvergne AOP Saint Paulin	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Mimolette
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Ile flottante Lacté saveur chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Cake chocolat épice
Muffin au chocolat	Baguette pâte à tartiner	Baguette Beurre	Gâteau fourré à la fraise	Pain au chocolat
Lait demi-écrémé	Petit fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Lait demi-écrémé	Fruit frais
Compote de pommes	Jus d'orange	Fruit frais	Compote pomme cassis	Lait individuel



Noa et Papille



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE