







Menus de St Cyr l'école

Semaine du 03 au 07 Janvier 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 compositions			Partage de la galette	
 Colin d'Alaska PDU sauce crème Riz bio  Pont l'évêque AOP  Carré Fruit de saison Fruit de saison	Salade de pois chiche Haricots rouges texane Ravioli de bœuf sauce tomate Ravioli au saumon Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré Fruit de saison Fruit de saison	Pomelos et sucre Salade verte vinaigrette  Tajine de dinde LR sauce poire miel cumin cannelle Poisson sauce tajine Semoule  Edam Emmental Flan nappé caramel Lait gélifié vanille	Carottes râpées locales  vinaigrette Céleri vinaigrette Rôti de veau et sauce barbecue Omelette Chou fleur sauce béchamel Cantafrais Cantadou ail et fines herbes Galette des rois	Velouté Dubarry  Nuggets de blé Purée de potiron (potiron et pommes de terre) Gouda Saint Paulin Fruit de saison Fruit de saison
Baguette et barre chocolat	Gâteau fourré au chocolat	Baguette et confiture	Céréales Corn Flakes	Muffin chocolat
Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré	Lait chocolaté	Lait nature
Compote de poire	Jus de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Jus d'orange



Noa et Papille

* Seul le 1^{er} choix de chaque ligne sera proposé aux enfants de maternel



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien














Plat du chef



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 10 au 14 Janvier 2022

Lundi	Mardi 4 compositions	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PLAT REGIONAL			La Lentille 
Potage de lentille corail coco	Chou chinois vinaigrette Salade d'agrumes	Coleslaw rouge (chou rouge, carottes) Salade de mâche et betteraves	Salade verte vinaigrette Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Bolognaise de canard  Bolognaise de thon	 Bœuf bourguignon CHAR Crêpe au fromage	Emincé de saumon sauce citron	Jambon de dinde LR  Galette boulgour pois chiche	 Epinardmentier (Plat complet) 
Penne Bio semi complet 	Carottes et Pommes de terre	Semoule bio 	Petits pois	Tomme blanche Bûche de lait de mélange
Camembert Pavé demi sel (fromage frais)		Cantal AOP  Montcadi croûte noire	Yaourt nature et sucre Fromage blanc et sucre	 Moelleux chocolat lentilles
Fruit de saison Fruit de saison	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison local  Fruit de saison	Compote de pommes et bananes Compote de poires Allégée en sucre	
Baguette Beurre	Cake fourré à la fraise	Pain au lait	Baguette	Palmiers
Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Fromage blanc sucré	Camembert	Lait
Jus de raisin	Fruit de saison	Compote de pommes pêche	Jus multifruits	Fruit de saison



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 17 au 21 Janvier 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 compositions				
Lentilles vinaigrette Salade de haricots blancs à la marocaine	Chou blanc vinaigrette Champignons vinaigrette	Potage aux asperges	 Carottes râpées locales vinaigrette miel gingembre	 Salade verte bio & croûtons Chou chinois vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille Pané fromager	 Blé aux petits légumes et quenelles sauce champignon	 Rôti de bœuf CHAR jus aux oignons Omelette	 Cuisse de poulet LR sauce tikka massala S/V: colin Alaska sauce tikka massala	 Potimientier de poisson (dés de poisson PDU) (Plat complet)
Haricots verts		Potatoes sauce cocktail	Riz bio	
Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Brie Munster AOP	Yaourt nature et sucre Fromage blanc et sucre	 Cantafrais Cantadou ail et fines herbes	Gouda Mimolette
	Compote tous fruits Compote de pomme Allégées en sucre	Fruit de saison Fruit de saison	Lassi mangue (Milk Shake mangue)	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille
Barre bretonne	Baguette confiture	Céréales au miel	Biscuit fourré au chocolat	Pompon
Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Lait 1/2 écrémé	Petit fromage frais aux fruits	Lait
Compote pomme Cassis	Fruit de saison	Compote pomme/abricot	Jus de pommes	Fruit de saison



Noa et Papille

* Seul le 1^{er} choix de chaque ligne sera proposé aux enfants de maternel



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien














Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de St Cyr l'école

Semaine du 24 au 28 Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 La fève 	4 compositions
Soupe de pois cassés	Salade de riz Salade de pâtes	Crêpe au fromage Friand au fromage	 Céleri local rémoulade Panais rémoulade aux pommes	Chou rouge vinaigrette au cidre Salade verte vinaigrette
 Poulet LR Sauce curry Poisson blanc (colin/merlu/hoki) sauce coco curry	 Sauté de bœuf CHAR sauce brune Tarte au fromage	 Œuf dur sauce mornay	 Colin d'Alaska pané PDU et citron	Tarti-mouflette (porc) Tarti-mouflette s/viande (Plat complet)
 Semoule bio	Haricot beurre	Epinards branches bio 	Poêlée carotte, fève sauce aigre douce	
Saint nectaire AOP Tomme grise 	Coulommiers Tomme blanche	Petit fromage frais fruité Petit fromage frais sucré	Saint morêt Vache qui rit 	Smoothie pomme cassis Ananas au sirop
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Lacté saveur chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Semoule au lait Riz au lait caramel	
Baguette	Baguette Confiture	Barre de céréale muesli	Marbré au chocolat	Croissant
Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Lait demi-écrémé	Petit fromage frais sucré	Lait demi-écrémé
Jus d'orange	Fruit de saison	Compote pomme vanille	Compote pomme/cassis	Fruit de saison












Menus de St Cyr l'école

Semaine du 31 janvier au 04 Février 2022



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			4 compositions	
<p>Nem au poulet Pizza au fromage</p> <p> Filet de merlu sauce tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert Coulommiers</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées locale  vinaigrette Chou bicolore vinaigrette </p> <p>Nuggets de blé et ketchup</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé</p> <p>Compote de pommes Compote de pommes poires Allégées en sucre</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Jambon de dinde LR  Boulettes de sarrasin et lentilles</p> <p> Purée de pommes de terre bio</p> <p>Saint nectaire AOP  Gouda</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p></p> <p> Sauté de bœuf CHAR sauce poivre vert Tarte aux poireaux</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé</p> <p>Crêpe nature sucrée Ou pâte à tartiner</p>	<p>Taboulé (semoule bio)  Salade de blé aux petits légumes</p> <p>Nuggets de poulet Nuggets de poisson</p> <p>Epinards sauce blanche</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison Fruit de saison</p>
<p>Baguette Pâte à tartiner</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Palmiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette Beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante</p> <p>Lait demi-écrémé</p> <p>Jus de pommes</p>



Noa et Papille

* Seul le 1^{er} choix de chaque ligne sera proposé aux enfants de maternel



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien












Plat du chef



Menus de St Cyr l'école








Semaine du 07 au 11 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 compositions				
 Emincé de dinde LR sauce au paprika Galette mexicaine sauce tomate	 Colin d'Alaska PDU sauce basquaise	  Clafoutis de patate douce, pommes de terre et mozzarella (plat complet)	 Salade verte locale vinaigrette balsamique Salade d'endives aux croûtons vinaigrette Sauté de veau au jus Saumon sauce crème	 Rôti de bœuf CHAR sauce moutarde Omelette sauce provençale
Riz Bio 	Semoule bio 		Chou fleur sauce blanche	Haricot beurre persillés
Tomme blanche Pointe de brie	Cantal AOP Emmental 	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre Fromage blanc aromatisé	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme Compote de pomme fraise	Donuts Gaufre nappée chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
Baguette pâte à tartiner	Riz soufflé au chocolat	Gaufrette vanille	Baguette	Etoile marbrée
Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Fromage blanc sucré	Gouda	Lait
Jus multifruits	Compote de poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Jus d'orange



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 14 au 18 Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage petits pois	 Chou rouge bio vinaigrette Segment de pomelos et sucre	Panais rémoulade aux pommes Céleri rémoulade	Salade de mâche vinaigrette Salade verte vinaigrette au cidre	4 compositions 
 Emincé de dinde LR au jus Merlu portion filets sauce curry	 Quenelle nature sauce tomate	Rôti de veau au jus Beignet stick mozzarella	Brocolimentier au poisson Plat complet	Cheeseburger Fishburger
Blé bio 	Riz	Purée de potiron		Potatoes
Vache qui rit Rondelé	Saint Paulin Emmental	Coulommiers Camembert	Bleu AOP  Mimolette	
Fruit de saison Fruit de saison	Compote tous fruits Compote de pommes fraises Allégées en sucre	Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel	Tarte aux pommes Normande Tarte au citron meringuée	Fruit de saison local  Fruit de saison
Madeleines	Céréales	Baguette et barre chocolat	Pain au lait	Croissant
Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé	Yaourt nature sucré	Fromage frais fruité	Lait
Jus de pomme	Fruit de saison	Compote pomme cassis	Fruit de saison	Jus d'orange



Noa et Papille

* Seul le 1^{er} choix de chaque ligne sera proposé aux enfants de maternel



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien










Plat du chef



Menus de St Cyr l'école

Semaine du 21 au 25 Février 2022

Bonnes Vacances !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	4 compositions			
Salade de pois chiche Salade de haricots rouges et maïs  Sauté de bœuf CHAR sauce miroton Tarte aux poireaux Haricots beurre Brie Coulommiers Fruit de saison Fruit de saison	Soupe aux épinards  Poulet LR et son jus Cabillaud pané Jardinière et pommes de terre Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Coleslaw Endives vinaigrette Echine de porc ½ sel au jus Poissonnette et citron Lentilles mijotées Fourme d'Ambert AOP Edam Compote pomme banane Compote de pommes Allégée en sucre	 Salade verte bio et croûtons vinaigrette Céleri rémoulade  Couscous aux légumes (semoule couscous) Tomme blanche Carré Mousse au chocolat Ile flottante	Radis noir vinaigrette Champignons émincés sauce fromage blanc Emincé de thon sauce fines herbes Chou vert et carottes sauce thym Tartare nature Saint morêt    Cake nature (farine bio et locale)
Céréale fourrée chocolat	Pain au chocolat	Baguette pâte à tartiner	Baguette et barre chocolat	Cake fourré aux abricots
Lait nature 1/2 écrémé	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Lait
Compote pommes et vanille	Jus de pommes	Fruit de saison	Jus multifruits	Fruit de saison



Noa et Papille

* Seul le 1^{er} choix de chaque ligne sera proposé aux enfants de maternel



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

