

Ville de St Cyr l'école

Semaine du 11/07/22 au 15/07/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 composants				
<p>Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p> Riz BIO</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Gélifié saveur vanille</p>	<p>Betteraves LOCALE vinaigrette Poivrons à la niçoise</p> <p> ***</p> <p>Emincé végétal (blé, pois chiche) sauce fromage blanc à l'ail</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé Fromage blanc & sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Melon charentais Pastèque</p> <p> ***</p> <p>Mijoté de boeuf charolais sauce au romarin</p> <p><i>SV : Omelette nature</i></p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage frais fruité</p> <p>***</p> <p>Pasteis de Nata (pâtisserie d'origine Portugaise)</p> <p>Chou à la crème saveur vanille</p>	<p>***</p> <p><i>FERIE</i></p> <p>***</p> <p>***</p> <p></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Dinde LR façon jambon</p> <p></p> <p><i>SV : Filet de colin alaska PMD pané & citron</i></p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p></p> <p>Saint Nectaire AOP Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>***</p> <p><i>Purée de pomme BIO et abricot</i></p>
<p>Baguette et Confiture Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céréales au miel Lait nature Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Pain au chocolat Fromage blanc nature sucré Jus d'orange 100% pur jus</p>		<p>Gâteau fourré chocolat Lait Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge

Viande Charolaise

Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Poisson issu d'une pêche durable

Plat végétarien

Plat du chef










sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Ville de St Cyr l'école

Semaine du 18/07/22 au 22/07/22



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 composants				 
 *** Marmite de poisson PMD sauce tomate (pêche durable) Pommes vapeur *** Fromage frais tartare nature Fromage frais petit cotentin *** Fruit de saison Au choix	 *** Sauté de dinde LR sauce au caramel <i>SV : Tarte emmental et mozzarella</i> Brocolis persillés *** Saint Nectaire AOP Tomme grise *** Beignet fourré saveur chocolat Donut's	 *** Oeuf dur et dosette de mayonnaise Oeuf dur sauce cocktail  Tarte courgette mozzarella et cheddar Salade verte BIO vinaigrette *** Fromage blanc & sucre Fromage blanc fruité *** Fruit de saison Au choix	 *** Radis & beurre Salade de tomates au persil <i>SV : Brandade</i> Hachis parmentier bœuf charolais *** Petit fromage frais fruité Petit fromage frais sucré *** Ile flottante Gélifié saveur vanille	 *** Cake tomate basilic à l'origan (farine Delalande 78 et œuf bio Icl)  *** Filet de poulet LR sauce moutarde <i>SV : Omelette nature</i> Haricots verts persillés *** Coulommiers Carré *** Glaces en pot vanille chocolat
Pain de mie Pâte à tartiner Yaourt nature sucré Compote de pêche allégée en sucre	Croissant Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Palmier Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette et Gouda Fruit de saison	Etoile marbrée Lait Compote en gourde

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien










Plat du chef



Ville de St Cyr l'école

Semaine du 25/07/22 au 29/07/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				4 composants
<p>Poivrons à la Niçoise Cœur de palmier et maïs vinaigrette moutarde</p> <p> *** Poulet rôti LR au jus</p> <p> <i>SV : Merlu PMD sauce citron</i></p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>*** Edam Montcadi croûte noire *** Fruit de saison Au choix</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p> *** Chili sin carne soja</p> <p>Riz</p> <p>*** Bûchette au chèvre Camembert *** Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Pastèque</p> <p> *** Rôti de boeuf charolais au jus</p> <p><i>SV : Tarte emmental et mozzarella</i></p> <p>Poêlée espagnole</p> <p>*** Carré Coulommiers *** Eclair parfum chocolat Mille feuilles</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Accras de morue et sauce tartare</p> <p>*** Calamars à la Romaine et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>*** Cantal AOP  Mimolette ***  Fruit de saison BIO Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce kebab</p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p>*** Croissant jambon et emmental</p> <p><i>SV : Pizza tomate, emmental et mozzarella</i></p> <p>Salade verte locale vinaigrette</p> <p>*** Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé ***</p>
<p>Moelleux au citron Fromage blanc nature sucré Compote pomme cassis allégée en sucre</p>	<p>Baguette et Barre chocolat Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat Petit fromage frais fruité Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Pain de mie Confiture Yaourt nature</p> <p>Jus de pommes 100%</p>	<p>Madeleines Lait chocolaté indiv Fruit de saison</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien











Plat du chef



Ville de St Cyr l'école

Semaine du 01/08/22 au 05/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	4 composants			
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Brocolis en salade</p> <p> *** Emincé de dinde LR sauce Dijonnaise</p> <p><i>SV : Emincé végétal sauce dijonnaise</i></p> <p>Pommes de terre quartiers</p> <p>*** Pont l'Evêque AOP  Camembert</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p> *** Bolognaise de boeuf charolais</p> <p><i>SV : Thon à la tomate</i></p> <p>Pennes Mozzarella râpé</p> <p>*** Flan nappé caramel</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p> *** Sauté de boeuf charolais au jus</p> <p> <i>SV : Filet de colin alaska meunière PMD et citron</i></p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>*** Mimolette Gouda</p> <p><i>Purée de pommes bio - rhubarbe fraise</i></p> <p> </p>	<p>Salade de blé (blé, tomate, poivron, maïs, vinaigrette) Salade de pâtes (penne, tomates, poivrons, olives) vinaigre</p> <p>*** Nuggets de poulet ketchup</p> <p><i>SV : Nuggets de poisson et ketchup</i></p> <p>Haricots plats</p> <p>*** Petit fromage frais fruité Fromage frais sucré</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon jaune</p> <p> *** Piémontaise aux olives (sans viande)</p> <p>*** Fromage fondu la vache qui rit Fromage frais petit cotentin</p> <p>*** Cake nature (farine LCL et œuf bio local)</p> <p></p>
<p>Baguette et Miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et Fromage fondu La Vache qui rit</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Gâteau marbré</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien










Plat du chef



Ville de St Cyr l'école

Semaine du 08/08/22 au 12/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			4 composants	
<p>Tomate mozzarella Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Quenelles nature sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fraidou Fromage fondu vache picon</p> <p>***</p> <p>Tarte flan Gâteau basque</p>	<p>Crêpe à l'emmental Croisillon emmental</p> <p> ***</p> <p>Sauté de boeuf charolais sauce brune</p> <p><i>SV : Galette de boulgour et pois chiches</i></p> <p>Petits pois - carottes</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Glaces batônnet chocolat</p>	<p>Salami & cornichon Oeuf dur et dosette de mayonnaise</p> <p> ***</p> <p>Marmite de poisson PMD à la Portugaise</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>***</p> <p>Carré Camembert</p> <p>***</p> <p> Fruit de saison BIO Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p> ***</p> <p>Pizza tomate, emmental et mozzarella</p> <p> Salade verte locale vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé</p> <p>***</p>	<p>Melon charentais Pastèque</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska sauce aux herbes</p> <p> Purée de carottes bio (purée de pommes de terre bio)</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP Montcadi croûte noire</p> <p>***</p> <p> Ile flottante Liégeois au chocolat</p>
<p>Pain de mie Pâte à tartiner Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pompon au cacao Fromage blanc nature sucré Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Croissant Yaourt aromatisé Jus de pommes 100%</p>	<p>Céréales au miel Lait nature Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Palmier Yaourt à boire Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef

Ville de St Cyr l'école

Semaine du 15/08/22 au 19/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		4 composants	Menu Froid	
<p>***</p> <p>FERIE</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Pois chiche vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>SV : Raviolis au saumon</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage frais cantadou ail & fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'agrumes (pamplemousse et mandarine)</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce crème</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>***</p>	<p>Salade verte Locale et croûtons</p> <p>Concombre façon tzatziki</p> <p>***</p> <p>Dinde LR façon jambon</p> <p>SV : Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes BIO à la grecque (tomates, poivrons, brebis, olives)</p> <p>***</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Gélinié saveur vanille</p> <p>Gélinié saveur chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Lasagne Ricotta épinard</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc & sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>
	<p>Pain au chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pêche allégée en sucre</p>	<p>Baguette et Barre au chocolat</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake fouré aux abricots</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Galette géante</p> <p>Lait</p> <p>Compote en gourde</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable














Plat végétarien



Plat du chef

Ville de St Cyr l'école

Semaine du 22/08/22 au 26/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
4 composants				
<p>Tomates vinaigrette Carottes râpées vinaigrette</p> <p> *** Emindé de dinde LR sauce aigre douce</p> <p><i>SV : Filet de colin alaska sauce aigre douce</i></p> <p>Pommes de terre quartiers (potatoes)</p> <p>***</p> <p>*** Crème dessert saveur vanille</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette Haricots verts vinaigrette à l'échalote</p> <p> *** Merlu PMD sauce vierge</p> <p>  Semoule BIO locale</p> <p>*** Cantal AOP Mimolette </p> <p>*** Glaces en pot vanille fraise</p>	<p>Rillettes de canard Rillette de thon et fromage fondu</p> <p>*** Saucisse de volaille</p> <p><i>SV : Beignet stick mozzarella</i></p> <p>Purée de brocolis pommes de terre</p> <p>*** Coulommiers Carré</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Melon charentais Pastèque</p> <p> *** Rôti de boeuf charolais & sauce barbecue</p> <p><i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i></p> <p>Duo de carottes persillées</p> <p>*** Petit fromage frais sucré Petit fromage frais fruité</p> <p>   Gâteau aux mirabelles (Farine 78 et œuf BIO local) </p>	<p>Taboulé à la menthe Boulgour en salade (concombre et à la tomate)</p> <p> *** Omelette nature</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>*** Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>
<p>Gaufre Yaourt aromatisé Jus de pommes 100 %</p>	<p>Croissant Yaourt nature sucré Compote pomme cassis allégée en sucre</p>	<p>Baguette et Pâte à tartiner Petit fromage frais fruité</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Pain de mie Confiture Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau marbré Lait Compote en gourde</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef



Ville de St Cyr l'école

Semaine du 29/08/22 au 31/08/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette</p> <p> *** Filet de colin alaska PMD pané & citron</p> <p> Riz BIO</p> <p>*** Comté AOP Saint Paulin </p> <p>*** Gaufre nappée au chocolat Gaufre au sucre</p>	<p>Croissillon emmental Crêpe à l'emmental</p> <p> *** Poulet rôti LR au jus</p> <p><i>SV : Tarte provençale aux légumes</i></p> <p>Poêlée de légumes d'été</p> <p>*** Fromage frais sucré Petit fromage frais fruité</p> <p>*** Fruit de saison Au choix</p>	<p> *** Radis LCL & beurre Melon jaune</p> <p>*** Cordon bleu (dinde)</p> <p><i>SV : Pané emmental et mozzarella</i></p> <p>Petits pois - carottes</p> <p>*** Fromage frais tartare nature Fromage frais saint moret</p> <p>*** Compote pomme-ananas Compote pomme-fraise</p>		
<p>Baguette et Miel Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Palmier Yaourt nature Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Pain au chocolat Fromage blanc nature sucré Jus multifruits</p>		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Viande Charolaise



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef