




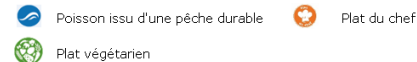
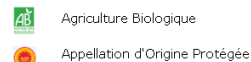
Ville de St Cyr l'école

Semaine du 29/08/22 au 02/09/22










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu Végétarien	Menu 4 composants
<p>Tomates vinaigrette Concombre vinaigrette</p> <p>*** Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron</p> <p>Riz BIO</p> <p>*** Comté AOP Saint Paulin *** 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 (carottes, h verts, courgettes, céle)</p> <p>*** Petit fromage frais sucré Petit fromage frais fruité *** 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 *** Compote pomme-ananas Compote pomme-fraise</p>	<p>Pastèque Salade verte vinaigrette</p> <p>***  Tortis sauce fromagère (fromage italien, comte et emmental)</p> <p><i>Plat complet</i></p> <p>*** Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé *** Smoothie pêche - pomme</p>	<p>Merlu  sauce verte</p> <p> Purée de pommes de terre bio carottes</p> <p>*** Emmental Mimolette *** Fruit de saison Au choix</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 boulanger Fromage blanc nature sucré Jus multifruits</p>	<p>Pain de mie Confiture Fruit de saison</p> <p>Petit fromage frais fruité</p>	<p>Etoile marbrée Lait Compote en gourde</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

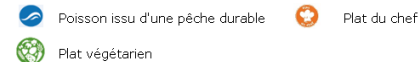
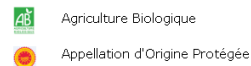


Ville de St Cyr l'école

Semaine du 05/09/22 au 09/09/22








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		Menu de la rentrée – 4 composants	
<p>Tomate BIO  à la vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Galette au boulgour & pois-chiche sauce tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Bûchette au chèvre</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Couscous végétarien (fève de soja, raisin sec, pois chiches)</p> <p> Semoule BIO locale </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce niçoise</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré saveur chocolat</p> <p>Beignet fourré à la pomme</p>	<p>***</p> <p>Omelette nature plein air</p> <p>Frites four</p> <p>***</p> <p>Fromage frais cantadou ail & fines herbes</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Glace pot vanille-chocolat</p>	<p>Rillette de thon et fromage fondu</p> <p>***</p> <p>Filet de colin alaska  sauce citron</p> <p>Riz et lentilles à l'Indienne</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>
<p>Gâteau fourré chocolat</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et Barre au chocolat</p> <p>Lait chocolaté</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Pain de mie</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus multivitamines</p>	<p>Palmier</p> <p>Lait</p> <p>Compote en gourde</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

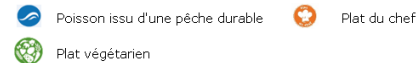
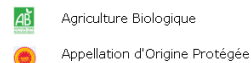


Ville de St Cyr l'école

Semaine du 12/09/22 au 16/09/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu 4 composants			Menu végétarien	
Pennes BIO  semi complet au pesto rouge Salade de riz niçois *** Cordon bleu (dinde) <i>SV : Moelleux pané au gouda</i> Carotte vichy *** Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre ***	Chou chinois vinaigrette Concombre vinaigrette ***  Filet colin alaska sauce provençale Blé ***  Cantal AOP Gouda *** Flan nappé caramel Gélifié saveur vanille	Pizza tomate, emmental et mozzarella Pizza reine (tomate, épaule, fromage, champignon) *** Oeuf dur façon mornay Epinards hachés sauce blanche *** Fromage blanc & sucre Fromage blanc fruité *** Fruit de saison Au choix	Salade verte locale vinaigrette Courgettes râpées  *** Gratin de gnocchetti cheddar et mozzarella <i>Plat complet</i> *** Petit fromage frais fruité Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison Au choix	Tomate bio  vinaigrette Melon jaune ***  Emincé de dinde au jus <i>SV : Marmite de poisson PMD sauce tomate (pêche durable)</i> Purée de pois cassé – pommes de terre *** Brie Tomme blanche *** Cake aux poires et noisettes à la farine de sarrasin 
Baguette et Camembert Compote pomme banane allégée en sucre	Céréales coco pops Lait nature Fruit de saison	Baguette et Beurre Yaourt nature sucré Jus de pommes 100 % pur jus	Pain de mie Pâte à tartiner Fromage blanc nature sucré Compote de pêche allégée en sucre	Madeleines X2 Lait Fruit de saison







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



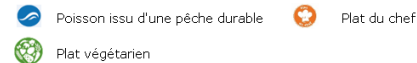
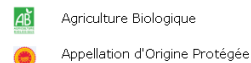
Ville de St Cyr l'école

Semaine du 19/09/22 au 23/09/22












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu 4 composants	Menu végétarien
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p><i>SV : Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron</i></p> <p> Semoule BIO locale </p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Bûchette au chèvre</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Compote pomme-cassis</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Chou à la crème saveur vanille</p> <p>Eclair parfum chocolat</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf  au jus</p> <p><i>SV : Filet de merlu PMD sauce crème</i></p> <p>Chou fleur sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>***</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p><i>SV : Nuggets de poisson et citron</i></p> <p><i>Purée de lentilles corail curry lait coco</i></p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Oeuf dur et dosette de mayonnaise</p> <p>Oeuf dur sauce cocktail</p> <p>***</p> <p>Dauphinois de courgettes basilic (plat complet) </p> <p><i>Plat complet</i></p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>
<p>Moelleux au citron</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et</p> <p>Barre au chocolat</p> <p>Petit fromage frais fruité</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et</p> <p>Gouda</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Barre de muesli au chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Compote en gourde</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

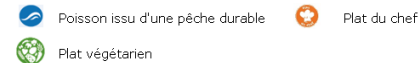
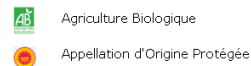


Ville de St Cyr l'école

Semaine du 26/09/22 au 30/10/22









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			Menu 4 composants
<p>Radis beurre</p> <p>Courgettes râpées sauce fromage blanc menthe</p> <p>***</p> <p>Poisson pané (colin ) et quartier de citron</p> <p>Tortis BIO </p> <p>***</p> <p>Edam Saint Paulin ***</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Gélatifié saveur vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette framboise</p> <p>Chou fleur vinaigrette à l'échalote </p> <p>***</p> <p>Légumes à la mexicaine (haricots rouges, brocolis, maïs)</p> <p>Boulgour</p> <p>***</p> <p>Munster AOP </p> <p>Brie ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Accras de morue</p> <p>Sauce tartare</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf </p> <p><i>SV : Boulette de sarrasin, lentilles et légumes</i></p> <p>Purée de pommes de terre - potiron</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé ***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Emincé de chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>***</p> <p>Omelette sauce basquaise</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit Fromage frais saint moret ***</p> <p>Gâteau aux pommes (farine BIO local)   </p>	<p>Sauté de dinde  au romarin</p> <p><i>SV : Emincé de thon sauce citron</i></p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais fruité Petit fromage frais sucré ***</p> <p>Compote de pomme Compote de poire</p>
<p>Baguette et Miel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre</p>	<p>Baguette et Emmental</p> <p>Jus de pommes 100 % pur jus</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Gâteau fourré fraise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

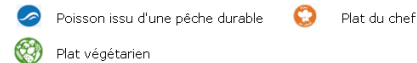
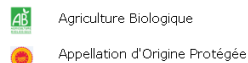


Ville de St Cyr l'école

Semaine du 03/10/22 au 07/10/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu 4 composants	Menu végétarien
<p>Velouté de patate douce et lait de coco</p> <p>*** Emincé de dinde  au jus</p> <p><i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i></p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>*** Camembert Coulommiers</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>*** Croustillant de poisson  & citron</p> <p>Epinard branche</p> <p>*** Cantal AOP  Gouda</p> <p>*** Gélifié saveur vanille</p> <p>Gélifié saveur chocolat</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Pamplemousse et sucre</p> <p>*** Filet de merlu  sauce cremée</p> <p>Farfalles (pâtes)</p> <p>*** Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>*** Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>*** Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Compote pomme-framboise</p>	<p>*** Rôti de porc au jus</p> <p><i>SV : Omelette nature</i></p> <p>Purée pommes de terre potiron</p> <p>*** Petit fromage frais sucré</p> <p>*** Petit fromage frais fruité</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Céleri BIO  rémoulade</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>*** Fondant fromage de brebi (farine bio locale et lait local)</p> <p> </p> <p>Coquillettes</p> <p>*** Yaourt nature & sucre</p> <p>*** Yaourt aromatisé</p> <p>*** Gaufre de Bruxelles sauce au chocolat (gaufre rectangulaire)</p> <p>Gaufre de Bruxelles au sucre glace</p>
<p>Gaufrette noisette</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Baguette et Pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Jus de pommes 100 % pur jus</p>	<p>Céréales au miel</p> <p>Lait nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et Mimolette</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Croissant</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












Ville de St Cyr l'école

Semaine du 10/10/22 au 14/10/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maroc - végétarien	Turquie - 4 composants	Italie	Espagne	France
<p>Samoussa de légumes</p> <p>*** </p> <p>Légumes tajine (pois chiche, courgettes, carottes, tomates, cannelle, citron)</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>***</p> <p>Emincé de volaille kebab et pain pita</p> <p><i>SV : Boulettes de lentilles sarrasin sauce tomate</i></p> <p>Frites au four</p> <p>***</p> <p>Petit moulé aux noix Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc miel amande</p>	<p>Mascarpone, pesto rouge et gressini</p> <p>***</p> <p>Viande bolognaise </p> <p><i>SV : Thon bolognaise</i></p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Gorgonzola AOP </p> <p>***</p> <p>Raisin blanc</p> <p>Raisin noir</p>	<p>Gaspacho tomate oignon</p> <p>***</p> <p>Poulet  aux épices paëlla</p> <p><i>SV : Paëlla de la mer (poisson)</i></p> <p> Riz paëlla</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche Bûchette au chèvre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Rillettes de sardine à l'aubergine</p> <p>***</p> <p>Boeuf  sauce façon gardiane</p> <p><i>SV : Poissonnette à citron</i></p> <p> et citron</p> <p>Haricots verts aux champignons</p> <p>***</p> <p>Fromage frais sucré type suisse Fromage frais fruité type suisse</p> <p>***</p> <p>cake au citron (farine bio locale)  </p>
<p>Baguette et Fromage fondu La Vache qui rit Compote de poire allégée en sucre</p>	<p>Cake fourré aux abricots Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Gaufrette à la vanille Fromage blanc nature sucré Jus multifruits</p>	<p>Baguette et Barre au chocolat Petit fromage frais fruité</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>	<p>Cookies au chocolat (x2) Lait chocolaté indiv Fruit de saison</p>









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



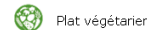
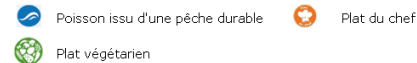
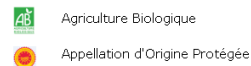
-  Label Rouge
-  Agriculture Biologique
-  Poisson issu d'une pêche durable
-  Plat du chef
-  Viande Charolaise
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Plat végétarien

Ville de St Cyr l'école

Semaine du 17/10/22 au 21/10/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				Menu 4 composants
Carottes râpées vinaigrette Céleri râpé vinaigrette ***  Chili sin carne soja Riz *** Coulommiers Brie *** Compote de pomme Compote de fruits	Taboulé à la menthe Boulgour en salade au concombre et à la tomate *** Cordon bleu (dinde) <i>SV : Moelleux pané au gouda</i> Haricots beurre persillés *** Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre *** Fruit de saison Au choix	Panais remoulade aux pommes Champignons émincés à la crème ***  Sauté de boeuf  sce provençale <i>SV : Merlu PMD sauce curry</i> Blé ***  Fourme d'Ambert AOP Saint Paulin *** Fruit de saison Au choix	Salade batavia vinaigrette Pamplemousse et sucre *** Saucisse de volaille <i>SV : Boulettes de lentilles sarrasin</i>  Lentilles bio locale au jus  *** Petit fromage frais sucré Petit fromage frais fruité *** Smoothie pommes banane 	Potage de légumes (carottes, poireaux, navet et pdt) *** Parmentier de saumon (purée pommes de terre bio ) : <i>Plat complet</i> *** *** Flan nappé caramel Gélifié saveur chocolat
Gâteau fourré chocolat Petit fromage frais fruité Fruit de saison	Baguette et Gouda Jus d'orange 100% pur jus	Céréales coco pops Lait nature Compote de poire allégée en sucre	Pain de mie Confiture Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Palmier Lait Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













VACANCES



Ville de St Cyr l'école

Semaine du 24/10/22 au 28/10/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu 4 composants			Menu végétarien
<p>Crêpe à l'emmental Croisillon emmental</p> <p>*** Filet de colin alaska  meunière PMD et citron</p> <p>Printanière de légumes (pt pois, carotte, h vert, pdt)</p> <p>*** Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé *** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Velouté au potiron</p> <p>Dinde  *** façon jambon</p> <p>SV : Pané emmental et mozzarella</p> <p>Macaronis</p> <p>***</p> <p>*** Crème dessert saveur caramel</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>SV : Bâtonnets de surimi mayonnaise</p> <p>Hoki  *** sauce basilic</p> <p>Semoule</p> <p>*** Carré Camembert *** Fruit de saison local </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO  vinaigrette Emincé de chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>*** Sauté de dinde  sauce crème</p> <p>SV : Filet de merlu PMD sauce crème</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>*** Comte AOP  Tomme noire *** Brownie mexicain (aux haricots rouges) </p>	<p>Salade verte vinaigrette et dés d'emmental Salade d'endives aux dés d'emmental</p> <p>*** </p> <p>Curry de pois chiches aux épinards</p> <p>Riz BIO </p> <p>*** Petit fromage frais fruité Petit fromage frais sucré *** Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>
<p>Baguette et Emmental Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Muffin au chocolat Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourré fraise Yaourt aromatisé Jus multifruits</p>	<p>Baguette et Beurre Fromage blanc nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat boulanger Lait Compote en gourde</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Poisson issu d'une pêche durable



Plat végétarien



Plat du chef





VACANCES



Ville de St Cyr l'école

Semaine du 31/10/22 au 04/11/22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> </p> <p>Taboulé (semoule BIO lcoale)</p> <p>Salade de pâtes (pennas, tomates, poivrons, olives) vinaigre</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf  sauce agrume cantadou</p> <p>SV : Crispidor (beignets fromagers)</p> <p>Carottes bâtonnets au curry</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature & sucre Yaourt aromatisé ***</p> <p>Mille feuilles</p>	<p></p> <p>FERIE</p> <p></p>	<p>Potage mélange racine</p> <p>***</p> <p>Cannelonis de boeuf</p> <p>SV : Raviolis au tofu et basilic BIO</p> <p>***</p> <p>Yaourt brassé aux fruits mixés Yaourt brassé & sucre ***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>	<p>Menu 4 composants</p> <p>Merlu  sauce citron</p> <p>Purée d'épinard – pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Coulommiers Tomme blanche </p> <p>Purée de pomme-poire BIO Compote de pomme</p>	<p>Menu végétarien</p> <p></p> <p>Cake aux brocolis</p> <p>***</p> <p>Enchilada </p> <p>et légumes</p> <p>Plat complet</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fourme d'Ambert AOP ***</p> <p>Fruit de saison Au choix</p>
<p>Baguette et Gouda Fruit de saison</p>		<p>Etoile marbrée Fromage blanc nature sucré Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Baguette et Barre au chocolat Petit fromage frais fruité Jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>Croissant Lait Jus de pommes</p>

