

**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 01/01/2024 au 05/01/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>					
<b>mardi</b>		Nuggets de poulet pané - , ketchup /Nuggets végétarien de blé - , ketchup	Petits pois au jus	Tomme blanche Pont l'Evêque AOP 🇫🇷	Orange Bio 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷
<b>mercredi</b>		Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce à l'oseille	Riz Bio créole 🇫🇷	Yaourt aromatisé Yaourt nature - , sucre	Gâteau choco coco du chef 🇫🇷
<b>jeudi</b>	Haricots verts Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette à l'ail	Bolognaise de boeuf 🇫🇷 🇫🇷 /Bolognaise au thon	Torsades Bio 🇫🇷	Fromage blanc - , miel Fromage blanc - , sucre	
<b>vendredi</b>		Emincé de dinde FR 🇫🇷 - Façon tajine /Quenelle au brochet - Sauce Nantua	Semoule Bio 🇫🇷	Emmental Carré de Ligueuil	Compote pomme poire Compote pomme


 api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Moelleux aux abricots  
Verre de lait  
Compote pomme

Suisse sucré  
Baguette goûter - Confiture goûter  
Jus d'orange

Yaourt aux fruits  
Gallettes bretonnes  
Jus de pomme

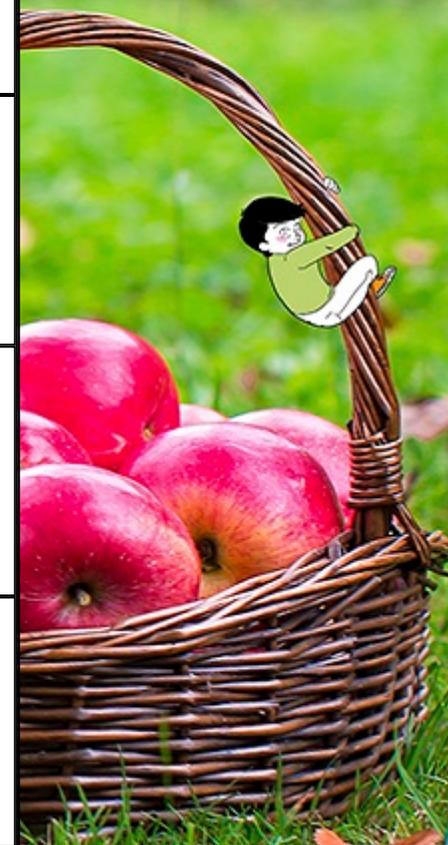
Crème dessert au chocolat  
Madeleine  
Verre de lait

Moelleux aux abricots  
Verre de lait  
Compote pomme

Suisse sucré  
Barre bretonne  
Jus d'orange

Yaourt aux fruits  
Gallettes bretonnes  
Jus de pomme

Crème dessert au chocolat  
Madeleine  
Verre de lait



**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 08/01/2024 au 12/01/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>		Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce brune /Boulettes végétariennes - Façon tajine	<b>Semoule Bio</b> 	Saint Nectaire AOP  Tomme grise	Pomme Kiwi
<b>mardi</b>	<b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'huile d'olive Endives - Vinaigrette	Chili sin carne	Riz de Camargue IGP 	Suisse fruité Suisse sucré	
<b>mercredi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons	Poisson blanc meunière MSC  - , citron	Mélange de pommes de terre et <b>épinards Bio</b> béchamel 	Fromage blanc - , sucre Fromage blanc - , miel	
<b>jeudi</b>		Rôti de dinde - Sauce champignons /Falafel pois chiches, cumin et persil	<b>Haricots verts Bio</b> à l'échalote 	Yaourt nature - , sucre Yaourt aromatisé	Galette des rois
<b>vendredi</b>		Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua	<b>Penne Bio</b> 	Carré de Ligueuil Mimolette	Poire Orange



Lundi

Lait nature  
Palet pur beurre  
Compote pomme

Lait nature  
Palet pur beurre  
Compote pomme

Mardi

Yaourt sucré  
Brioche  
Jus de pomme

Yaourt sucré  
Brioche  
Jus de pomme

Mercredi

Suisse fruité  
Baguette goûter - Chocolat barre  
Jus d'ananas

Suisse fruité  
Baguette goûter - Chocolat barre  
Jus d'ananas

Jeudi

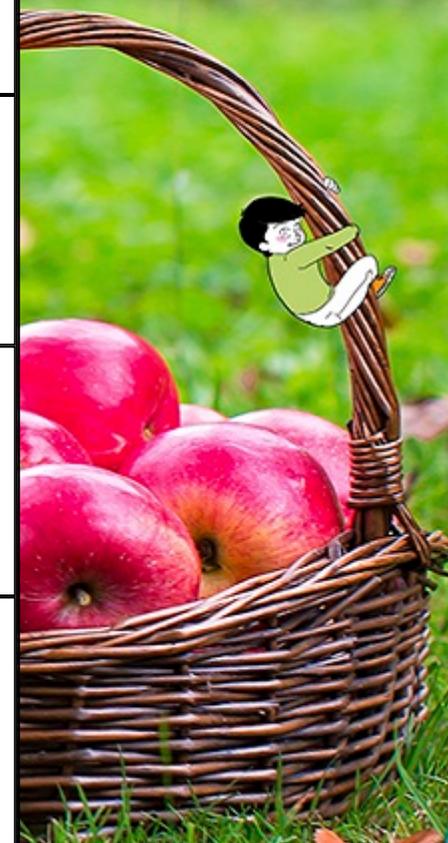
Crème dessert au chocolat  
Madeleine  
Berlingo's pomme

Crème dessert au chocolat  
Madeleine  
Berlingo's pomme

Vendredi

Briquette de lait nature  
Biscuit pompon  
Banane

Briquette de lait nature  
Biscuit pompon  
Banane



**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 15/01/2024 au 19/01/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>		Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette		<b>Yaourt nature Pur Perche - (61)</b> 🌱 - Confiture <b>Yaourt nature Pur Perche - (61)</b> 🌱 - , sucre	Clémentine <b>Poire Bio</b> 🌱
<b>mardi</b>		Jambon blanc Label Rouge 🌱 - , ketchup /Galette végétarienne	Gratin de chou fleur	Camembert Saint Paulin	Compote <b>pomme Bio</b> 🌱 Compote pomme coing
<b>mercredi</b>	Cake au maroilles AOP 🍷	Haut de cuisse de poulet rôti FR 🇫🇷 - Sauce soubise /Nuggets végétarien de blé	Petits pois	Suisse fruité Suisse sucré	
<b>jeudi</b>		Hachis parmentier de boeuf /Brandade de colin		<b>Edam Bio</b> 🌱 Tomme blanche	<b>Moelleux amande ERTE (78)</b> 🌱
<b>vendredi</b>		Médaille de merlu MSC 🌱 - Sauce au cumin	Brunoise de légumes	Yaourt aromatisé Yaourt nature - , sucre	<b>Orange Bio</b> 🌱 <b>Pomme Bio</b> 🌱


 api

Lundi

Flan à la vanille  
Galettes bretonnes  
Jus d'ananas

Flan à la vanille  
Galettes bretonnes  
Jus d'ananas

Mardi

Lait nature  
Pain au lait - Chocolat barre  
Pomme

Lait nature  
Pain au lait  
Pomme

Mercredi

Emmental individuel  
Baguette goûter  
Jus d'orange

Emmental individuel  
Baguette goûter  
Jus d'orange

Jeudi

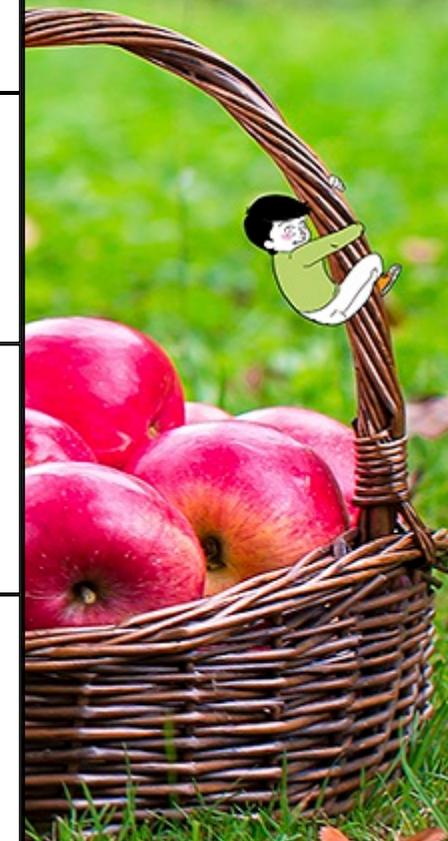
Yaourt sucré  
Pain au lait - Confiture goûter  
Compote pomme

Yaourt sucré  
Pain au lait  
Compote pomme

Vendredi

Brique de lait nature  
Moelleux au chocolat  
Banane

Brique de lait nature  
Moelleux au chocolat  
Banane



**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 22/01/2024 au 26/01/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>		Emincé de filet de poulet - Sauce paprika /Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare	<b>Haricots verts Bio</b> persillés 	Fromage blanc - , sucre Yaourt aromatisé	<b>Ananas Bio</b>  <b>Poire Bio</b> 
<b>mardi</b>		Dahl de <b>lentilles Bio</b> 	<b>Riz Bio</b> 	Coulommiers Tomme noire IGP 	Flan à la vanille Mousse au chocolat au lait
<b>mercredi</b>	Chou rouge râpé - Vinaigrette à la framboise Salade verte - , dés de mimolette - Vinaigrette	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron	<b>Torsades Bio</b> 	Suisse fruité Suisse sucré	
<b>jeudi</b>		Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - Ketchup /Pain Hot dog - Beignet de poisson - Ketchup	Frites	Mimolette Carré de Ligueuil	<b>Pomme Bio</b>  Clémentine
<b>vendredi</b>	Salade de <b>riz Bio</b> au thon  - Vinaigrette <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Normandin de veau  - Sauce au poivre /Omelette du chef (MEA) 	Brocolis persillés		Gâteau au chocolat du chef 



Lundi

Yaourt sucré  
Biscuit fourré chocolat  
Compote pomme

Yaourt sucré  
Biscuit fourré chocolat  
Compote pomme

Mardi

Suisse fruité  
Baguette goûter - , beurre  
Jus de pomme

Suisse fruité  
Quatre quart  
Jus de pomme

Mercredi

Lait nature  
Pain au lait  
Compote pomme fraise

Lait nature  
Pain au lait  
Compote pomme fraise

Jeudi

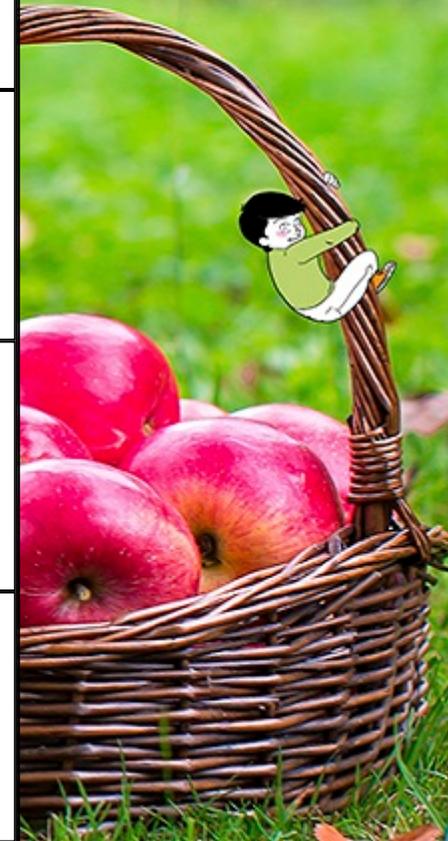
Fromage blanc sucré  
Baguette goûter - Confiture goûter  
Jus d'orange

Fromage blanc sucré  
Brioche  
Jus d'orange

Vendredi

Brique de lait nature  
Moelleux nature  
Pomme

Brique de lait nature  
Moelleux nature  
Pomme



**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 29/01/2024 au 02/02/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>		Haut de cuisse de poulet rôti FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Galette végétarienne	Haricots plats aux oignons	<b>Gouda Bio</b>  <b>Camembert Bio</b> 	<b>Pomme Bio</b>  <b>Ananas Bio</b> 
<b>mardi</b>		Paupiette de veau FR 🇫🇷 - Sauce Marengo /Poisson pané 100 % filet MSC 	Légumes tajine	Carré de Liqueuil Saint Nectaire AOP 	Beignet chocolat noisette Donuts
<b>mercredi</b>	<b>Carottes Bio</b> râpées  - Vinaigrette Maïs - Vinaigrette à l'échalote	Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce crème /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce armoricaine	<b>Semoule Bio</b> 	Yaourt aromatisé Yaourt nature - , sucre	
<b>jeudi</b>		<b>Penne Bio</b> aux trois fromages - ( <b>emmental Bio</b> ) 		Suisse sucré Suisse fruité	<b>Poire Bio</b>  Clémentine
<b>vendredi</b>		Rôti de dinde - Sauce colombo /Morceaux de colin MSC  - Sauce colombo	Riz de Camargue IGP pilaf 	<b>Tomme PUR PERCHE (61)</b>  Pont l'Evêque	Crêpe sucrée



Lundi

Suisse fruité  
Barre cake marbré  
Jus d'orange

Suisse fruité  
Barre cake marbré  
Jus d'orange

Mardi

Lait nature  
Gaufre fantasia  
Compote pomme banane

Lait nature  
Gaufre fantasia  
Compote pomme banane

Mercredi

Flan à la vanille  
Baguette goûter - , confiture abricot  
Jus de pomme

Flan à la vanille  
Brioche  
Jus de pomme

Jeudi

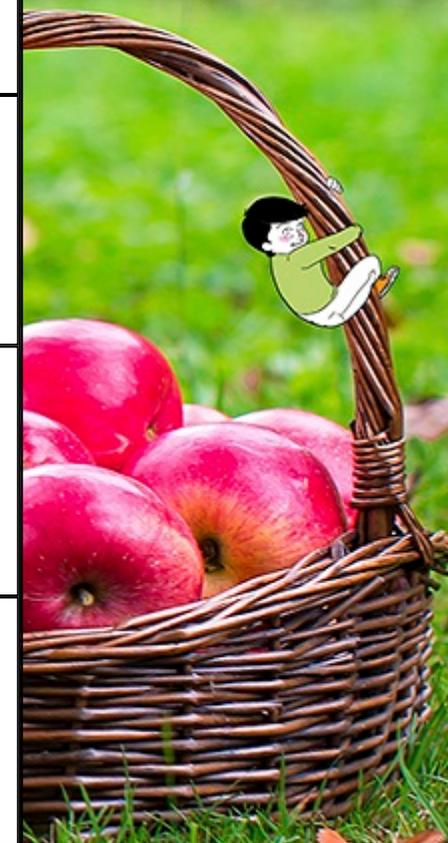
Yaourt sucré  
Gateau saveur citron  
Compote pomme

Yaourt sucré  
Gateau saveur citron  
Compote pomme

Vendredi

Brique de lait nature  
Biscuit pompon  
Banane

Brique de lait nature  
Biscuit pompon  
Banane



**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 05/02/2024 au 09/02/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>		Allumettes de porc façon carbonara /Morceaux de colin MSC  - Sauce huile d'olive et dés de tomates	<b>Coquillettes Bio</b> 	Liégeois chocolat Liégeois vanille	<b>Poire Bio</b>  <b>Pomme Bio</b> 
<b>mardi</b>		Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore	Gratin de poireaux	Carré de Liqueuil <b>Gouda Bio</b> 	Compote <b>pomme Bio</b>  Compote pomme banane
<b>mercredi</b>		Sauté de <b>boeuf</b> (régional)   - Sauce shoyu /Boulettes végétariennes - Sauce paprika	Riz cantonnais	Suisse sucré Suisse fruité	Cake à la noix de coco du chef 
<b>jeudi</b>		Gratin de pommes de terre façon tartiflette		Petit moulé nature Mimolette	<b>Kiwi Bio</b>  <b>Banane Bio</b> 
<b>vendredi</b>	<b>Carottes Bio</b> râpées  - Vinaigrette <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette	Saucisse fumée /Nuggets végétarien de blé - , ketchup	Lentilles	Yaourt nature - , sucre Yaourt vanille Bio 	


 api

Lundi

Fromage blanc sucré  
Barre cake marbré  
Jus d'ananas

Fromage blanc sucré  
Barre cake marbré  
Jus d'ananas

Mardi

Emmental individuel  
Baguette goûter  
Jus de pomme

Emmental individuel  
Baguette goûter  
Jus de pomme

Mercredi

Yaourt nature - , sucre  
Brioche  
Jus de raisin

Yaourt nature - , sucre  
Brioche  
Jus de raisin

Jeudi

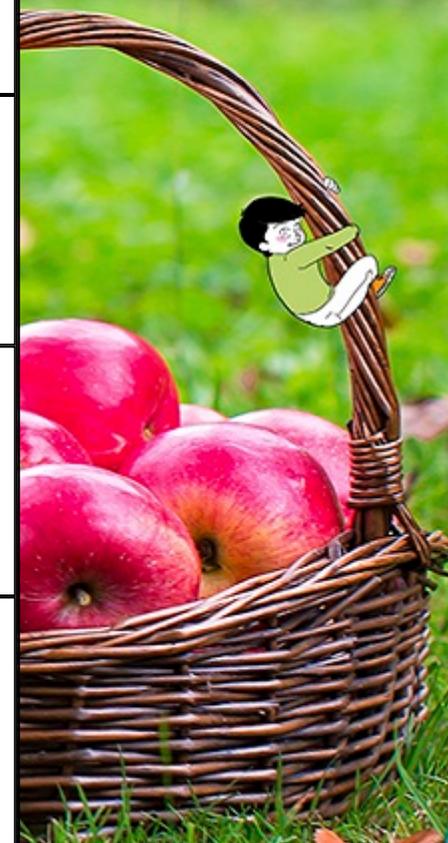
Flan au chocolat  
Pain au lait  
Orange

Flan au chocolat  
Pain au lait  
Orange

Vendredi

Briquette de lait nature  
Biscuit pompon  
Berlingo's pomme

Briquette de lait nature  
Biscuit pompon  
Berlingo's pomme



**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 12/02/2024 au 16/02/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre, maïs, persil - Vinaigrette <b>Céleri Bio</b> râpé  - Sauce façon remoulade	Emincé de dinde FR  - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Falafels fèves, menthe et coriandre	<b>Riz Bio</b> créole		Flan nappé caramel Crème dessert à la vanille
<b>mardi</b>		Poisson blanc meunière MSC  - , citron	<b>Haricots verts Bio</b> persillés	Yaourt nature - , sucre Yaourt aromatisé	Beignet chocolat noisette Beignet pomme
<b>mercredi</b>		Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce barbecue /Galette végétarienne	Petits pois	Emmental Coulommiers	<b>Ananas Bio</b> <b>Orange Bio</b>
<b>jeudi</b>		Lasagnes de légumes		<b>Edam Bio</b> Buchette lait mélange	<b>Banane Bio</b> <b>Pomme Bio</b> (régional)
<b>vendredi</b>	Beignets de chou fleur Crêpe au fromage	Filet de colin lieu MSC  - Sauce aux oignons	Mélange de carottes et navets	Fromage blanc - , sucre Fromage blanc - , confiture abricot	


 The logo for 'api' is displayed in white lowercase letters on a green rectangular background.

Lundi

Lait nature  
Biscuit fourré chocolat  
Compote pomme coing

Lait nature  
Biscuit fourré chocolat  
Compote pomme coing

Mardi

Suisse fruité  
Gateau saveur citron  
Jus d'orange

Suisse fruité  
Gateau saveur citron  
Jus d'orange

Mercredi

Yaourt aromatisé  
Baguette goûter - Confiture goûter  
Pomme

Yaourt aromatisé  
Barre bretonne  
Pomme

Jeudi

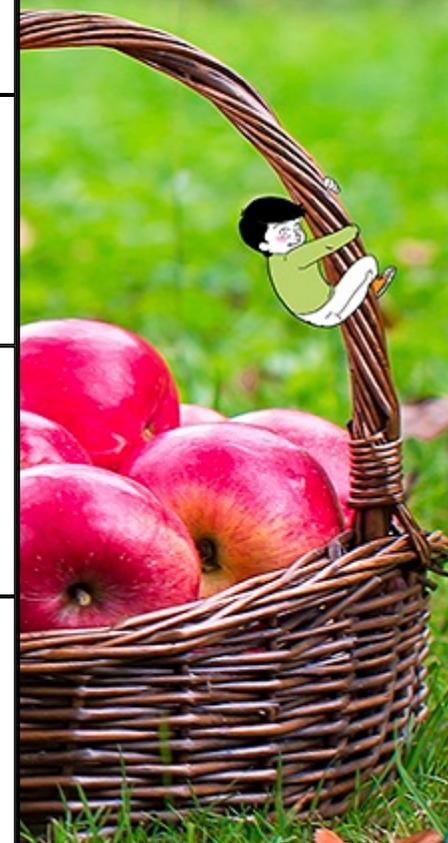
Flan au chocolat  
Moelleux nature  
Jus d'ananas

Flan au chocolat  
Moelleux nature  
Jus d'ananas

Vendredi

Brique de lait nature  
Palmier  
Banane

Brique de lait nature  
Palmier  
Banane



# ST CYR L'ECOLE - MENU

## Du 19/02/2024 au 23/02/2024

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Chou blanc Bio</b> râpé - Vinaigrette au curry <b>Torsade Bio</b> -, dés d'emmental - Vinaigrette au ketchup	Emincé de dinde FR - Sauce aux quatres épices /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aux herbes	Riz de camargue IGP aux petits légumes	Suisse fruité Suisse sucré	
<b>mardi</b>		Jambon blanc /Galette végétarienne	Pommes de terre vapeur	Fromage à raclette	<b>Moelleux marbré chocolat ERTE (78)</b>
<b>mercredi</b>		Tarte au fromage du chef		Yaourt aromatisé <b>Yaourt Bio</b> nature -, sucre	Banane Poire
<b>jeudi</b>		Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce citron	<b>Chou fleur Bio</b> - Sauce échalotes	Mimolette Brie	Clémentine <b>Orange Bio</b>
<b>vendredi</b>		Omelette du chef aux fines herbes (MEA)	<b>Coquillettes Bio</b>	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	<b>Ananas Bio</b> <b>Pomme Bio</b>



Lundi

Lait nature  
Madelon aux pépites de chocolat  
Compote pomme poire

Lait nature  
Madelon aux pépites de chocolat  
Compote pomme poire

Mardi

Suisse fruité  
Biscuit pompon  
Jus d'orange

Suisse fruité  
Biscuit pompon  
Jus d'orange

Mercredi

Crème dessert au caramel  
Gallettes bretonnes  
Jus de pomme

Crème dessert au caramel  
Gallettes bretonnes  
Jus de pomme

Jeudi

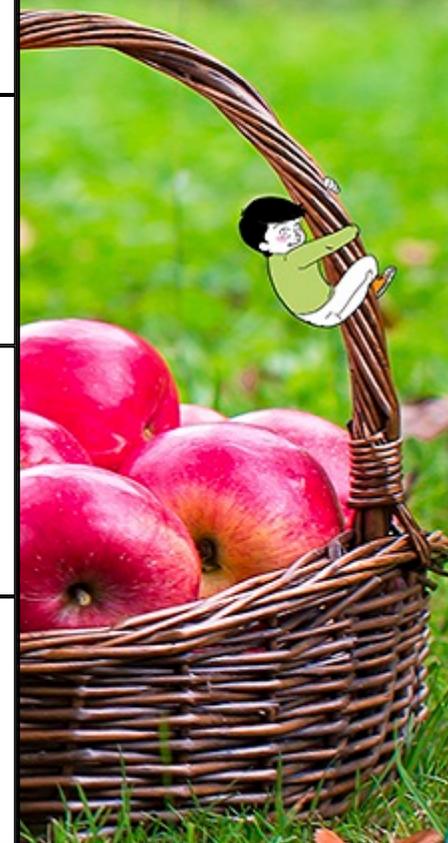
Flan au chocolat  
Brioche  
Jus de raisin

Flan au chocolat  
Brioche  
Jus de raisin

Vendredi

Lait nature  
Pain au lait - Chocolat barre  
Pomme

Lait nature  
Pain au lait - Chocolat barre  
Pomme



**ST CYR L'ECOLE - MENU**  
**Du 26/02/2024 au 01/03/2024**

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>		Sauté de dinde FR  - Sauce Normande /Quenelle nature - Sauce crème	<b>Semoule Bio</b> 	Yaourt nature - , sucre Yaourt aromatisé	<b>Orange Bio</b>  <b>Poire Bio</b> 
<b>mardi</b>	<b>Carottes Bio</b>  râpées - Vinaigrette au citron Mélange de <b>riz Bio</b>  et maïs  - Vinaigrette	Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aromates	<b>Haricots verts Bio</b>  à l'échalote 		Flan nappé caramel Liégeois chocolat
<b>mercredi</b>		Paupiette de veau FR  - Sauce aux pruneaux /Galette végétarienne	Purée de pommes de terre	Suisse fruité Suisse sucré	Éclair à la vanille Éclair au chocolat
<b>jeudi</b>		Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce crème /Poisson blanc meunière MSC  - , citron	Potée de légumes (carottes, choux, navets et pommes de terre)	<b>Gouda Bio</b>  Buchette lait mélange	Carrot's cake 
<b>vendredi</b>	Pomelos - , sucre <b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette à l'ail	Pizza au fromage		<b>Fromage blanc PUR PERCHE - (61)</b>  - , miel <b>Fromage blanc PUR PERCHE - (61)</b>  - , sucre	



Lundi

Yaourt aux fruits  
Pain au lait  
Jus d'orange

Yaourt aux fruits  
Pain au lait  
Jus d'orange

Mardi

Lait nature  
Moelleux aux abricots  
Compote pomme

Lait nature  
Moelleux aux abricots  
Compote pomme

Mercredi

Fromage blanc sucré  
Baguette goûter - Confiture goûter  
Jus d'orange

Fromage blanc sucré  
Brioche  
Jus d'orange

Jeudi

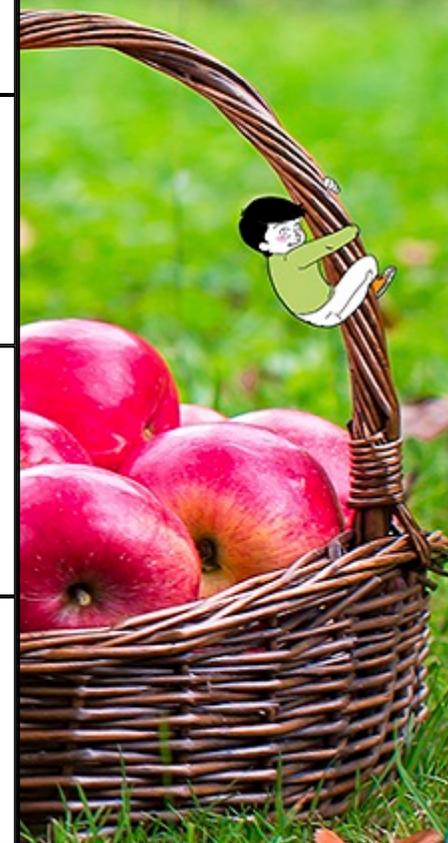
Crème dessert au chocolat  
Gallettes bretonnes  
Jus de pomme

Crème dessert au chocolat  
Gallettes bretonnes  
Jus de pomme

Vendredi

Briquette de lait nature  
Madeleine  
Berlingo's pomme

Briquette de lait nature  
Madeleine  
Berlingo's pomme



# ST CYR L'ECOLE - MENU

## Du 04/03/2024 au 08/03/2024

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Maïs - Vinaigrette façon cocktail Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare	<b>Chou fleur Bio</b> - Sauce Béchamel		Flan au chocolat Flan à la vanille
mardi		Rôti de boeuf - , ketchup /Boulettes végétariennes - Sauce à l'indienne	<b>Penne Bio</b>	Saint Paulin Edam	Kiwi Ananas
mercredi		Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce curcuma	<b>Riz Bio</b> créole	Saint Nectaire AOP Carré de Liqueuil	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> au petit beurre
jeudi	<b>Carottes Bio</b> râpées - Vinaigrette balsamique <b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Gratin de pommes de terre façon tartiflette		Yaourt aromatisé Yaourt nature - , sucre	
vendredi		Sauté de porc - Sauce au thym /Morceaux de colin MSC - Sauce au thym	Haricots lingot du Nord Label Rouge	Tomme blanche Brie	<b>Poire Bio</b> <b>Pomme Bio</b> (régional)



Lundi

Lait nature - Sirop de grenadine  
Palet pur beurre  
Compote pomme

Lait nature - Sirop de grenadine  
Palet pur beurre  
Compote pomme

Mardi

Yaourt sucré  
Brioche  
Jus de pomme

Yaourt sucré  
Brioche  
Jus de pomme

Mercredi

Suisse fruité  
Baguette goûter - Chocolat barre  
Jus d'ananas

Suisse fruité  
Baguette goûter - Chocolat barre  
Jus d'ananas

Jeudi

Emmental individuel  
Baguette goûter  
Jus de raisin

Emmental individuel  
Baguette goûter  
Jus de raisin

Vendredi

Brique de lait nature  
Muffin 🍷  
Pomme

Brique de lait nature  
Muffin 🍷  
Pomme

