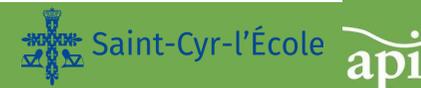


Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 20

Semaine du 13 au 17 Mai 2024



Cuisine Centrale de Dreux

					Ambiance de la brousse !			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI				
Chipolatas	Beignet de calamar à la romaine sauce tartare	Rôti de Boeuf EDN (Eleveur de Normandie) sauce moutarde	Éminé de cuisse de poulet sauce façon Yassa	Carottes râpées vinaigrette				
Morceaux de colin MSC sauce barbecue		Omelette du chef (MEA) Mieux être Animal au fromage	Boulettes végétariennes sauce façon Yassa	Gratin de coquillettes Bio et chou fleur, béchamel fromagère				
Mélange de lentilles Bio et carottes	Haricots verts Bio persillés	Frites et ketchup	Riz IGP à la sénégalaise	Salade verte vinaigrette				
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Suisse fruité	Saint Môret Bio	Yaourt Bio à la vanille				
Pomme Bio	Eclair au chocolat	Compote fraîche pomme Bio biscuitée	Cake marbre du chef					

Goûters

Suisse sucré	Lait	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré	Briquette de lait nature
Barre cake marbré	Brioche & confiture	Baguette	Pain au lait & barre de chocolat	Pompon
Jus d'orange	Compote pomme pêche	Jus de raisin	Banane	Compote à boire

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Recette signature Plébiscité par les enfants	Label de qualité
--------------------	----------------	--------------------	--	------------------

Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 21

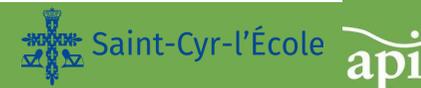
Semaine du 20 au 24 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié		Torsades BIO vinaigrette 			
		Sauté de porc VFR sauce aux épices 	Burger (Buns, normandin de veau, tranche de fromage, ketchup)	Jambon Blanc Label Rouge 	Gratin de gnocchis à la provençale à l'emmental Bio 
		<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua</i> 	<i>Burger au poisson pané</i>	Omelette 	
		Légumes tajine	Pommes de terre sauté	Coquillettes Bio 	Salade verte vinaigrette
		Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Suisse sucré
		Pomme BIO 	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77) 	Biscuit roulé à la confiture de fraise 	
Goûters		Flan vanille	Lait nature	Yaourt sucré	Vache qui rit
		Quatre quart	Moelleux au chocolat	Pompon	Brioche
		Jus d'orange	Compote pomme coing	Banane	Jus de pomme briquette
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Recette signature Plébiscité par les enfants 	Label de qualité 

Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 22

Semaine du 27 au 31 Mai 2024



Cuisine Centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette balsamique				
Emincé de cuisse de poulet sauce basquaise	Pavé de merlu MSC sauce crème	Boulettes de boeuf VFR sauce tomate	Tortillas de pommes de terre (Oeufs MEA) Mieux être animal	Rôti de dinde VFR sauce aux olives
<i>Quenelle nature sauce crème</i>		<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>		<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes</i>
Boulghour	Carottes CE2 (certification environnementale de niveau 2)	Pennes Bio	Salade verte vinaigrette	Semoule Bio
Yaourt nature Bio et sucre	Vache qui rit Bio	Fromage blanc Pur perche (61) et miel	Montcadi	Suisse sucré
	Donuts	Pomme au four caramélisée	Liégeois vanille	Fraises

Goûters

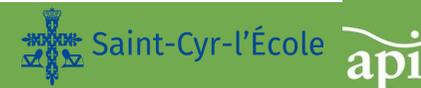
Lait nature	Fromage blanc sucré	Emmental	Suisse fruité	Briquette de lait
Pain au lait & confiture	Barre cake marbré	Baguette	Quatre quart	Biscuit fourré chocolat
Poire	Jus d'ananas	Compote pomme banane	Pomme	Compote pomme à boire

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Recette signature Plébiscité par les enfants	Label de qualité
--------------------	----------------	--------------------	--	------------------

Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 23

Semaine du 3 au 7 Juin 2024



Cuisine Centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Coquillettes Bio vinaigrette au basilic		Concombre BIO vinaigrette	
Sauté de dinde VFR sauce paprika	Normandin de veau sauce marengo	Lasagnes de Boeuf VFR du chef	Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella	Aiguillettes de poulet sauce façon paëlla
<i>Beignet de calamar à romaine, citron</i>	<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua</i>	<i>Lasagnes de légumes à la provençale</i>		<i>Morceaux de colin MSC sauce façon paëlla</i>
Purée de pomme de terre	Brocolis	Salade verte vinaigrette		Riz Bio pilaf jaune
Tomme noire IGP	Suisse sucré	Brie BIO de la Ferme de la Tremblaye (78)		Yaourt aromatisé
Compote pomme Bio		Banane Bio	Crème dessert vanille	Nectarine blanche

Goûters

Yaourt sucré	Lait nature	Yaourt nature & sucre	Suisse fruité	Briquette de lait fraise
Baguette & confiture	Barre bretonne	Biscuit fourré chocolat	Brioche & confiture	Pompon
Jus d'orange	Compote pomme fraise	Jus de pomme	Compote pomme poire	Banane

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Recette signature Plébiscité par les enfants	Label de qualité
--------------------	----------------	--------------------	--	------------------

Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 24

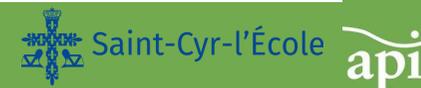
Semaine du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé (semoule Bio) 				
	Sauté de Boeuf EDN (Eleveur de Normandie) sauce tomate 	Poisson pané 100% filet MSC et citron 	Emincé de filet de poulet sauce crème	Moussaka végétarienne 	Chipolatas
	Nuggets de blé et ketchup (flacon) 		Boulettes végétariennes sauce à l'indienne 		Filet de colin d'Alsaka MSC sauce armoricaine 
	Carottes CE2 à l'ail (critère environnementale de niveau 2)	Pommes de terre cubes rissolées	Semoule Bio 	Salade verte vinaigrette	Purée de pomme de terre et courgette
	Suisse fruité	Carré ligueil	Saint Paulin	Suisse sucré	Saint Môret Bio 
		Abricots Bio 	Pêche	Moelleux au citron ERTE 	Compote pomme fraise
Goûters	Flan chocolat	Yaourt sucré	Lait	Yaourt aromatisé	Briquette de lait nature
	Quatre quart	Biscuit fourré chocolat	Baguette & confiture	Brioche	Gaufre
	Pomme	Jus de pomme	Compote de pomme passion	Jus d'orange	Banane
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Recette signature Plébiscité par les enfants 	Label de qualité 

Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 25

Semaine du 17 au 21 Juin 2024



Cuisine Centrale de Dreux

Wrap party !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc et cumin			Melon	Wrap party ! Wrap (galette de blé), garniture poulet au curry et crudité Wrap nuggets de poisson mayonnaise et salade verte Frites Coulommiers Compote fraîche pomme Bio
Poisson blanc meunière MSC	Rôti de dinde VFR sauce aux herbes Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry	Jambon blanc Label Rouge et mayonnaise Galettes végétariennes et ketchup	Omelette du chef (Oeufs MEA Mieux être animal) au fromage	
Piperade	Coquillettes Bio	Mélange de brocolis et pommes de terre	Riz créole	
Suisse sucré	Edam Bio	Tomme Pur Perche (61)	Suisse sucré	
	Nectarine jaune	Liégeois chocolat		

Goûters

Flan vanille	Yaourt sucré	Lait	Crème dessert chocolat	Briquette de lait chocolatée
Baguette & beurre	Barre cake marbré	Baguette & confiture	Pain au lait	Brioche
Compote pomme cassis	Jus d'orange	Compote pomme framboise	Pomme	Jus en briquette

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



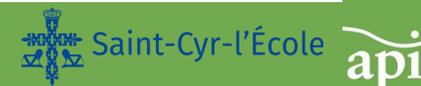
Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 26

Semaine du 24 au 28 Juin 2024



Repas d'été

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne Label Rouge <i>Surimi mayonnaise</i>				
Émincé de dinde VFR sauce paprika <i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux oignons</i>	Oeufs dur	Quich'o thon	Boulettes de boeuf sauce arrabiata <i>Boulettes végétariennes sauce arrabiata</i>	Normandin de veau sauce brune <i>Pavé de merlu MSC facon hongroise</i>
Semoule Bio	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Macaronis Bio	Frites
Yaourt aromatisé	Gouda Bio	Suisse fruité	Coulommiers	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre
	Donuts	Banane Bio	Compote pomme abricot	Pomme HVE Haute Valeur Environnementale

Goûters

Suisse sucré	Lait	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré	Vache qui rit
Barre cake marbré	Brioche & confiture	Baguette	Pain au lait & barre de chocolat	Pompon
Jus d'orange	Compote pomme	Jus de raisin	Banane	Jus de fruit en brique

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Recette signature
Plébiscité par les enfants



Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 27

Semaine du 1er au 5 Juillet 2024

Dernier jour d'école !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Carottes râpées vinaigrette au miel	
Aiguillettes de poulet sauce provençale	Saucisse de strasbourg	Chili con carne	Émincé végétal de fèves et pois Bio sauce tajine	Jambon blanc mayonnaise
Quenelles natures sauce tomate 	Morceaux de Colin MSC sauce napolitaine 	Chili sin carne 		Nuggets de blé ketchup 
Haricots verts Bio à l'échalote 	Purée de pommes de terre	Riz de camargue IGP 	Semoule Bio 	Chips 
Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire AOP 	Saint Môret Bio 	Yaourt aromatisé	Vache qui Rit BIO 
Gaufre de Liège	Melon	Banane Bio 		Moelleux marbré chocolat (78) ERTE 

Goûters

Emmental	Fromage blanc sucré	Lait nature	Suisse fruité	Briquette de lait fraise
Baguette	Barre cake marbré	Baguette & confiture	Quatre quart	Biscuit fourré chocolat
Poire	Jus d'ananas	Compote pomme biscuitée	Pomme	Compote pomme à boire

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien

Recette signature
Plébiscité par les enfants

Label de qualité

