





















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

Semaine 36























SEMAINE DU 02 au 06 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tortis bio, tomates et maïs vinaigrette & dés de mimolette 				
	Émincé de cuisse de poulet sauce provençale	Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes (coquillettes Bio) 	Cordon bleu de dinde VFR 	Chili con carne 	Filet de lieu noir MSC sauce au cumin 
	<i>Boulettes végétariennes sauce aux olives</i> 		<i>Poisson pané 100% filet MSC</i> 	<i>Chili sin carne</i> 	
	Ratatouille	& Salade Verte vinaigrette	Petits pois	Riz de Camargues IGP 	Semoule Bio 
		Suisse fruité	Brie <b>Bio</b> de la ferme de la Tremblaye (78) 	Fromage blanc et confiture	Vache qui rit Bio 
	Pomme Bio 	Prunes Bio 	Compote pomme fraise	Gâteau du chef au chocolat 	Nectarine
Gôters	Yaourt aux fruits	Lait nature	Suisse sucré	Crème dessert vanille	Briquette de lait chocolatée
	Pain au lait	Moelleux aux abricots	Baguette & barre de chocolat	Galette bretonne	Madeleine
	Jus d'orange	Compote de pomme	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 Saint-Cyr-L'école

Semaine 37

SEMAINE DU 09 au 13 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	Salade de riz Bio, tomate, mais vinaigrette 	
	Poisson pané 100% filet MSC et ketchup 	Bolognaise de boeuf VFR 	Tarte au fromage du chef 	Rôti de dinde VFR sauce paprika 	Boulettes à l'agneau façon couscous 
		<i>Galette végétarienne sauce tomate</i> 	<i>Salade verte vinaigrette</i> 	<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron</i> 	<i>Boulettes végétariennes façon couscous</i> 
	Riz de Camargue IGP 	Maraconi Bio 		Haricots verts Bio à l'ail 	Semoule Bio 
		Suisse sucré	Yaourt nature & sucre	Suisse fruité	Yaourt nature Pur perche (61) et sucre 
	Flan nappé caramel	Melon			Gâteau du chef au miel 
Goûters	Lait nature & grenadine	Flan vanille	Lait nature	Yaourt sucré	Vache qui rit BIO 
	Palet pur beurre	Quatre quart	Moelleux chocolat	Pompon	Brioche
	Pomme	Jus d'orange	Compote pomme coing	Poire	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 Saint-Cyr-L'école

Semaine 38

SEMAINE DU 16 au 20 Septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre, maïs et dés de mimolette vinaigrette au basilic	Salade de riz BIO au thon			
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Omelette du chef au fromage	Sauté de boeuf VBF sauce tex mex	Aiguillette de poulet VFR sauce napolitaine	Poisson blanc meunière MSC et citron
		<i>Boulettes végétariennes sauce tex mex</i>	<i>Galette végétarienne</i>	
Carottes Bio à l'étuvée	Ratatouille	Potatoes	Pennes Bio	Chou fleur béchamel
		Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain (78) & sucre & fruits secs	Carré ligueil	Vache qui rit Bio
Pomme HVE	Liégeois chocolat	Biscuit sablé de Retz	Banane Bio	Eclair au chocolat

Gôûters	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Suisse sucré		Lait nature	Emmental	Fromage blanc sucré	Briquette de lait
Cake marbré		Brioche & confiture de groseille	Baguette	Pain au lait & barre de chocolat	Pompon (Gâteau marbré)
Jus d'orange		Compote pomme pêche	Poire	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 Saint-Cyr-L'école

Semaine 39

SEMAINE DU 23 au 27 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à la framboise	Tomate vinaigrette au citron	Concombre vinaigrette persillées		<i>On se met au vert !</i>
Filet de saumon MSC sauce aux fines herbes	Paupiette de veau FR sauce chasseur	Beignet de calamars et sauce tartare	Jambon blanc Label Rouge	Lasagnes aux épinards et féta
	<i>Galette végétarienne</i>		<i>Omelette du chef nature</i>	
Riz Bio	Blé pilaf	Semoule Bio	Purée de pommes de terre	<i>Salade verte vinaigrette</i>
	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Coulommiers	Gouda Bio
Flan vanille			Prunes	Crème dessert à la pistache de la ferme de Sigy (77)

Gôûters					
Yaourt sucré		Vache qui rit		Lait	
Baguette & confiture		Moelleux chocolat		Quatre quart	
Compote pomme fraise		Jus d'orange		Pomme HVE	
				Jus d'ananas	
				Fromage blanc & sucre	
				Brioche	
					Briquette de lait fraise
					Biscuit fourré chocolat
					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 Saint-Cyr-L'école

Semaine 40

SEMAINE DU 30 septembre au 04 octobre 2024



Cuisine Centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Repas circuit court</i>	Salade de blé maïs et poivron vinaigrette		Cake au maroilles AOP
Sauté de porc VFR sauce colombo	Rôti de boeuf filière Eleveur de Normandie (27)	Nuggets végétariens et ketchup	Normandin de veau sauce à la moutarde	Poisson pané 100% filet MSC et sauce tartare
Morceaux de colin MSC sauce armoricaine	Falafels végété		Galette végétarienne	
Riz Bio	Lentilles (régional)	Chou fleur béchamel	Coquillettes BIO	Haricots beurre persillés
Brie	Camembert Pur Perche (61)	Yaourt aromatisé	Fromage blanc Bio et coulis de fruits jaunes	Yaourt nature Bio et sucre
Prunes Bio	Moelleux à la vanille ERTE (78)		Banane Bio	

Gôûters	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait		Suisse sucré	Fromage blanc sucré	Suisse fruité	Vache qui rit
Brioche & confiture		Barre cake marbré	Baguette & confiture	Quatre quart	Pain au lait
Compote pomme banane		Jus d'ananas	Poire	Jus de pomme	Compote à boire

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

Aide UE à destination des écoles



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

Semaine 41

SEMAINE DU 07 au 11 octobre 2024



Cuisine Centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts Bio vinaigrette balsamique			Pâté de campagne Label Rouge & cornichons
Allumettes de dinde façon carbonara	Rôti de porc Label Rouge sauce à l'indienne	Omelette du chef au fromage	Aiguillette de poulet VFR sauce champignons	Surimi & mayonnaise
Morceaux de colin MSC sauce crème	Poisson meunière MSC et citron		Quenelles nature sauce crème	Filet de merlu MSC sauce à la lombarde
Macaronis Bio	Riz de Camargue IGP	Petits pois	Purée de pomme de terre et potiron	Semoule BIO
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Carré ligueil	Fromage blanc et crème de marron	Yaourt Bio à la vanille
Pomme Bio		Compote pomme banane	Tarte aux pommes Normande du chef	

Gâteaux

Fromage blanc sucré	Lait	Suisse fruité	Yaourt sucré	Briquette de lait fraise
Biscuit fourré chocolat	Pain au lait & confiture d'abricot	Barre cake marbré	Baguette & chocolat	Brioche
Compote pomme fraise	Poire	Jus d'ananas	Pomme	Banane

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

Aide UE à destination des écoles



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

Semaine 42

SEMAINE DU 14 au 18 Octobre 2024



Cuisine Centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Taboulé (semoule Bio)		Salade de cervelas, cornichons et oignons vinaigrette	Street food ! Street good !	Salade de riz Bio et maïs vinaigrette	
Cordon bleu de dinde VFR	Bolognaise de Boeuf VFR	Oeuf dur mayonnaise		Pizza au fromage	Aiguillette de poulet VFR sauce dijonnaise
Poisson pané 100% filet MSC	Bolognaise de lentilles Bio	Morceaux de colin MSC sauce aux petits légumes			Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate
Chou fleur persillés	Coquillettes Bio	Blé pilaf		Salade verte vinaigrette	Carottes à l'étuvée
	Cantal AOP	Yaourt nature Bio et sucre		Fromage blanc BIO et sucre	Suisse sucré
Crème dessert au chocolat Pur Perche (61)	Compote pomme coing		Muffins au chocolat ERTE (61)		

Gâteaux				
Lait & grenadine		Flan vanille		Fromage blanc sucré
Quatre quart		Moelleux nature		Baguette & chocolat
Pomme		Poire		Jus d'orange
				Jus de raisin
				Briquette de lait chocolatée
				Madeline
				Compote à boire

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

Aide UE à destination des écoles



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

Semaine 43

SEMAINE DU 21 au 25 octobre 2024



Cuisine Centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coquillettes Bio vinaigrette façon cocktail	Chou blanc râpé vinaigrette aux agrumes			Endives vinaigrette au miel
Normandin de veau sauce au poivre	Nuggets de poulet pané & ketchup	Saucisse de Strasbourg	Penne Bio aux trois fromages	Hachis parmentier de boeuf
Galette végétarienne	Nuggets végétariens de blé & ketchup	Morceaux de colin MSC sauce citron	Parmentier de lentilles Bio à la tomate	
Haricots verts Bio persillés	Semoule Bio	Chou à choucroute & Pommes de terre vapeur	& salade verte vinaigrette	
Suisse fruité		Munster AOP	Yaourt nature et sucre	Tomme grise
	Crème dessert chocolat	Tarte au fromage blanc du chef	Poire	Flan nappé caramel

Goûters	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt & confiture		Emmental	Suisse sucré	Flan vanille	Briquette de lait
Barre bretonne		Baguette	Cake marbré	Brioche & confiture	Biscuit fourré chocolat
Jus d'ananas		Pomme	Jus de pomme	Jus de raisin	Compote à boire

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

Aide UE à destination des écoles





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

Semaine 44

SEMAINE DU 28 Octobre au 01 Novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes	Taboulé (semoule Bio)		
Aiguillette de poulet VFR sauce paprika	Boulettes végétariennes sauce tomate	Sauté de dinde VFR sauce lait de coco et curry	Parmentier de poisson au potiron	<b>Férié</b>
<i>Filet de lieu Noir MSC sauce crème</i>	Macaronis Bio	Chou fleur persillé	<i>&amp; Salade Verte vinaigrette</i>	
Boulgour	Yaourt nature Bio et sucre	Suisse fruité	Mimolette	
Tomme noire IGP	Pomme Bio		Cake marbré du chef	

Lait	Emmental	Fromage blanc & confiture	Vache qui rit BIO	
Pain au lait & chocolat	Baguette	Pompon	Brioche	<b>Férié</b>
Compote pomme cassis	Poire	Jus d'orange	Banane	

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

