

# Ville de Dreux

Semaine du 06/03/23 au 12/03/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Menu Végétarien</b></p>				
<p>Emincé de chou rouge BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Nuggets au blé</p> <p>SV :</p> <p>Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carotte râpée vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce citron</p> <p>SV :</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais 1/2 sel</p> <p>***</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf CHAR sauce stoffado (cumin, laurier, thym, oignon, tomate)</p> <p>SV : Pané moelleux gouda</p> <p>Tortis</p> <p>***</p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc </p> <p>***</p> <p>Omelette nature BIO </p> <p>SV :</p> <p>Haricots verts BIO  persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg (porc)</p> <p>SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucel KISA



# Ville de Dreux

Semaine du 13/03/23 au 19/03/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Végétarien</b>				
Chou blanc BIO  vinaigrette	Pois chiches vinaigrette	Betteraves BIO  vinaigrette	Rillette de thon	Radis rose râpé vinaigrette
*** Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	*** Mijoté de boeuf CHAR sauce au romarin	*** Parmentier de poisson PMD au potiron	*** Tarte emmental et mozzarella	*** Jambon blanc LR
SV : Boulgour	SV : Merlu PMD sauce printanière Carottes BIO	SV :	SV :	SV : Omelette nature BIO
*** Coulommiers BIO	*** Petit fromage blanc au fruit	*** Saint nectaire AOP	*** Yaourt nature sucré	*** Fromage frais saint moret
*** Gélifié saveur vanille	*** Fruit BIO	*** Fruit	*** Compote de pomme	*** Cake à la noix de coco

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucel KISA



# Ville de Dreux

Semaine du 20/03/23 au 26/03/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi Tour de France
<p>Brocolis en salade</p> <p>***</p> <p>Boulettes au mouton bœuf sauce aux olives</p> <p><i>SV : Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Cuisse de poulet LR au jus</p> <p><i>SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème</i></p> <p>Chou-fleur BIO  persillé</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Soupe de pois cassé</p> <p>*** </p> <p>Omelette BIO  sauce provençale</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*** </p> <p>Éclair chocolat </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Sauce caponata (duo de courgettes, olives noires, poivrons, oignon)</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Gélatifié saveur chocolat</p>	<p>Salade verte BIO  vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Filet de lieu noir frais sauce basquaise</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Purée de céleri pomme de terre</p> <p>*** </p> <p>Cantal AOP </p> <p>*** </p> <p>Paris-Brest </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucei KISA



# Ville de Dreux

Semaine du 27/03/23 au 02/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <i>Menu Végétarien</i>
<p>Betterave BIO  vinaigrette</p> <p>***  Sauté de bœuf CHAR sauce chasseur (champignon, tomate, oignon)</p> <p><i>SV : Galette au boulgour &amp; pois-chiche sauce tomate</i></p> <p>Semoule</p> <p>Sauce tomate</p> <p>*** Fromage blanc sucré</p> <p>*** Compote pomme-pêche</p>	<p>Salade de pâtes (pennes, tomates, poivrons, olives) vinaigre</p> <p>***  Filet de colin alaska PMD sauce tomate</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Petits pois</p> <p>*** Montcadi croûte noire</p> <p>***  Fruit BIO</p>	<p>Pizza tomate, emmental et mozzarella</p> <p>*** Raviolis au saumon</p> <p><i>SV :</i></p> <p>*** Fromage frais cantadou ail &amp; fines herbes</p> <p>***  Salade de fruits (ananas, pêche, mangue, raisin, papaye, melon)</p>	<p>Salade Asiatique (carotte, soja, poivron, sauce chinoise)</p> <p>*** Nuggets de poisson et citron</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Purée courgette et (pomme de terre Bio)</p> <p>*** Camembert BIO </p> <p>***  Cake au citron</p>	<p>Oeuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>*** Epinards et pommes de terre à la ricotta</p> <p><i>SV :</i></p> <p>*** Yaourt aromatisé</p> <p>*** Fruit</p>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucel KISA



# Ville de Dreux

Semaine du 03/04/23 au 09/04/23

 <b>Lundi</b> Menu Végétarien	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	 <b>Jeudi</b> Le Printemps	<b>Vendredi</b>
<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Ragout de lentilles et légumes (oignon, carotte, poireau, pommes de terre, lentille)</p> <p>SV :</p> <p>Coulommiers BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Cuisse de poulet LR sauce tomate</p> <p>SV : Pané moelleux gouda</p> <p>Blé Sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Gélatifié saveur chocolat</p>	<p>Pâté de campagne &amp; cornichon</p> <p>Oeuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>Filet de lieu noir frais sauce citron </p> <p>SV :</p> <p>Ratatouille et riz créole</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>Fruit </p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Roti de dinde LR au jus</p> <p>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés Pommes de terre quartiers (potatoes)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Cake chocolat </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>SV : Lasagnes de saumon</p> <p>***</p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucel KISA

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Dreux

Semaine du 10/04/23 au 16/04/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Férié</i>				<b>Menu Végétarien</b>
	Radis beurre  ***  Filet de colin alaska PMD sauce crème  SV : Pomme de terre vapeur  *** Fromage frais 1/2 sel  *** Gélifié saveur vanille	 Lentilles BIO vinaigrette à l'échalotte  ***  Sauté de boeuf LR sauce au romarin  SV : <i>Merlu PMD sauce tomate</i> Petits pois carottes  *** Fromage blanc sucré  ***  Fruit BIO	 Carottes râpées BIO vinaigrette  ***  Omelette nature BIO  SV : Brocolis BIO  sauce blanche  *** Edam  ***  Eclair parfum chocolat	Betteraves vinaigrette  ***  Paëlla végétarienne (champignon, poivron, courgette, carotte, petit pois, oignon)  SV :  ***  Yaourt nature sucré BIO  *** Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus  
M. Yucel KISA



# VACANCES



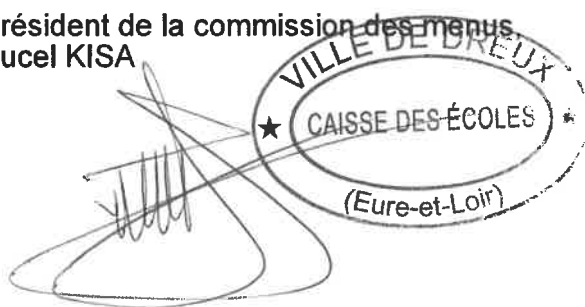
Ville de Dreux

Semaine du 17/04/23 au 23/04/23

Lundi	Mardi <i>Menu Végétarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes BIO  au pesto</p> <p>***  Sauté de boeuf CHAR sauce stiffado (cumin, laurier, thym, oignon, tomate)</p> <p>SV : Tarte aux poireaux</p> <p>Chou-fleur BIO  persillé</p> <p>***  Gouda BIO</p> <p>***  Fruit BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>*** Tajine végétarienne</p> <p>SV :  Semoule BIO LCL  Sauce tomate</p> <p>*** Coulommiers</p> <p>*** Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p> *** Merlu PMD sauce nantua</p> <p>SV : Riz</p> <p>*** Fromage blanc sucré</p> <p>*** Ile flottante</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>*** Nuggets de poisson et citron</p> <p>SV : Coquillettes</p> <p>*** Montboissier</p> <p>*** Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***  Rôti de porc LR au thym</p> <p>SV : Omelette nature  Courgettes BIO </p> <p>*** Petit fromage frais sucré</p> <p>*** Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus  
M. Yucel KISA



# VACANCES



## Ville de Dreux

Semaine du 24/04/23 au 30/04/23

Lundi	Mardi	Mercredi <i>Menu Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette	Salade de riz BIO  arlequin	Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)	Betteraves BIO  vinaigrette	Tomates vinaigrette
*** Steak haché de veau LR sauce chasseur (champignon, tomate, oignon)	*** Emincé de dinde LR sauce paprika	*** Tarte provençale aux légumes	*** Sauté de boeuf CHAR au jus	*** Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron
<i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i>	<i>SV : Merlu PMD sauce citron</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Omelette nature BIO</i>	<i>SV :</i>
Pomme de terre vapeur	Carottes BIO	Salade verte vinaigrette	Lentilles vertes BIO LCL  au jus	Poêlée de légumes (courgette, h/vert, carotte, oignon)
*** Petit fromage blanc au fruit	*** Coulommiers BIO	*** Tomme grise	*** Yaourt nature sucré	*** Fromage frais saint moret
*** Compote de pomme	*** Flan nappé caramel	*** Smoothie fraise et banane	*** Fruit	*** Maxi cookie à partager

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucel KISA



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Ville de Dreux

Semaine du 01/05/23 au 06/05/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié				Menu Végétarien
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Escalope de dinde LR sauce champignons</p> <p>SV : Merlu PMD sauce tomate</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>*** </p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pois chiches vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Sauté de bœuf CHAR bourguignon</p> <p>SV : Filet de colin PMD d'Alaska sauce curry</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce crème</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>*** </p> <p>Donut's</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Crispidor (beignets fromagers)</p> <p>SV :</p> <p>Tortis 3 couleurs Ketchup</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucel KISA

