










Ville de Dreux

Semaine du 10/07/23 au 16/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
		Végétarien		Férié
Tomate BIO à la vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Melon jaune	Piémontaise (olive noir, tomate, œuf dur, cornichon, pdt)	
*** Filet de colin alaska meunière  PMD et citron SV : Riz BIO 	***  Jambon blanc LR SV : <i>Panê moelleux gouda</i> Coquillettes	*** Omelette BIO sauce basquaise (tomate, oignon, poivron) SV : Purée de brocolis pommes de terre	***  Rôti de veau LR au jus SV : <i>Merlu PMD sauce nantua</i> Courgettes persillées	
*** Fromage frais tartare nature	***  Yaourt nature sucré BIO	*** Fromage frais fraidou	*** Petit fromage blanc aux fruits	
*** Flan nappé caramel	*** Fruit de saison	*** Cake au citron (farine BIO LCL Yvelinoise) 	***  Fruit de saison BIO	

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













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 17/07/23 au 23/07/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Sauté de boeuf CHAR sce provençale (tomate, oignon, carotte, herbe de provence)</p> <p>SV : <i>Filet colin alaska PMD sauce provençale</i></p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>*** </p> <p>Fromage frais 1/2 sel BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette)</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce citron</p> <p>SV :</p> <p>Petits pois - carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*** </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Melon BIO</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg (porc)</p> <p>SV : <i>Beignet stick mozzarella</i></p> <p>Lentilles au jus</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Smoothie framboise </p>	<p>Végétarien</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (beignets fromagers)</p> <p>SV :</p> <p>Pennes</p> <p>*** </p> <p>Edam BIO</p> <p>***</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>Cake tomate basilic origan (farine BIO LCL Yvelinoise)</p> <p>*** </p> <p>Roti de dinde LR au jus</p> <p>SV : <i>saucisse végétale</i></p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>persillés</p> <p>***</p> <p>Munster AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>

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















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





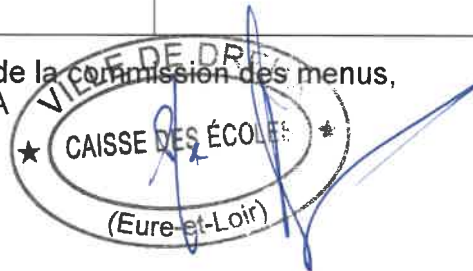
Ville de Dreux

Semaine du 24/07/23 au 30/07/23

 Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Rillettes de thon	Salade western (tomates, poivrons, maïs, persil)	Pastèque
*** Tajine Marocain végétarien (carotte, pois chiche, olive verte, patate douce, oignon)	*** Raviolis à la sauce tomate	***  Chili con carne (au boeuf CHAR)	*** Nuggets de poisson PDU et citron	*** Filet de lieu noir frais sauce crème
SV :  Semoule BIO LCL BQ SCE TOMATE 	SV : <i>Raviolis de saumon</i>	SV : <i>Chili sin carne</i> Riz BIO 	SV :  Carottes BIO  persillées	SV :  Pennes BIO 
*** Saint Paulin	*** Yaourt nature sucré	*** Carré	*** Fromage blanc fruité	***  Camembert BIO 
*** Crème dessert saveur chocolat	***  Fruit de saison BIO 	*** Melon jaune	***  Cake au Daim (farine BIO LCL des Yvelines)	*** Salade de fruit frais menthe

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










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





Ville de Dreux

Semaine du 31/07/23 au 06/08/23

Lundi	Mardi	 Mercredi Végétarien	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Tomate BIO à la vinaigrette	Betteraves sauce au Philadelphia	Concombre à la crème	Samoussa de légumes
***  Poulet rôti LR au jus	*** Cordon bleu (dinde)	*** Pizza tomate, emmental et mozzarella	***  Rôti de bœuf CHAR sauce chasseur (champignon, tomate, oignon)	***  Parmentier de saumon, poisson blanc PMD et de courgettes
SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème	SV : Pané moelleux gouda	SV :	SV : Omelette BIO sauce tomate	SV :
Riz BIO 	Haricots plats	Salade verte vinaigrette	Boulgour	
*** Tomme blanche	*** Yaourt aromatisé	*** Coulommiers	***  Yaourt nature sucré BIO	*** Emmental
*** Fruit de saison	*** Profiteroles au chocolat 	***  Fruit de saison BIO	*** Milk shake à la fraise (lait local Yvelinois) 	*** Pastèque

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



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

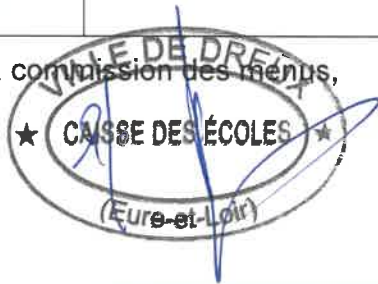
Semaine du 07/08/23 au 13/08/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Concombre vinaigrette	Melon jaune	Tomate concassée au maïs et tortillas	Betterave BIO
*** Saute de dinde LR sauce suprême (carotte, poireau, oignon, champignon)	*** Hoki PMD sauce armoricaine (tomate, carotte, oignon, crème liquide, bisque de homard)	*** Emincé de volaille façon kebab rôti	*** Sauce lentilles tomates façon bolognaise (brunoise de légumes, tomate, légumes ratatouille, oignon, lentille)	*** Rôti de porc LR au jus
<i>SV : Quiche au légumes</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Pané emmental et mozzarella</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème</i>
Brocolis BIO au jus	Courgettes persillées Riz	Pommes de terre quartiers (potatoes)	Tortis BIO & emmental râpé	Semoule
*** Fromage fondu la vache qui rit	*** Camembert BIO	*** Yaourt nature sucré	*** Saint nectaire AOP	*** Petit fromage blanc aux fruits
*** Donut's	*** Fruit de saison	*** Ile flottante	*** Fruit de saison	*** Compote pomme-fraise

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






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Ville de Dreux

Semaine du 14/08/23 au 20/08/23

 Lundi Végétarien	Mardi Férié	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre BIO vinaigrette		Macédoine de légumes vinaigrette	Salade de riz arlequin (olives, maïs, poivrons)	Melon jaune
*** Pizza emmental mozzarella	***	*** Aiguillette de poulet sauce tomate	*** Filet de lieu noir frais sauce curry	***  Sauté de boeuf CHAR sauce paprika
SV :	SV :	SV : <i>Filet de colin alaska PMD sauce tomate</i>	SV :	SV : <i>Pané moelleux gouda</i>
		Pomme de terre vapeur	Haricots verts BIO persillés	Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)
*** Saint Paulin	***	*** Fromage frais 1/2 sel	*** Yaourt aromatisé	*** Fromage fondu la vache qui rit BIO 
*** Gélifié saveur chocolat	***	*** Fruit de saison BIO 	*** Fruit de saison	*** Tarte aux pommes grillagée 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Ville de Dreux

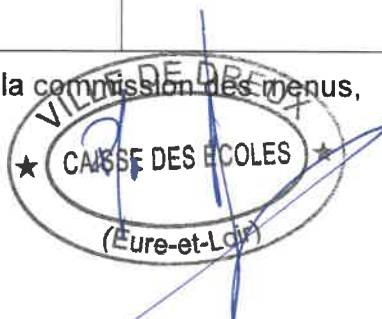
Semaine du 21/08/23 au 27/08/23



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre vinaigrette	Céleri BIO rémoulade	Pastèque
*** Filet de colin alaska meunière PMD et citron	*** Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	*** Saucisse végétale	*** Roti de boeuf CHAR au jus	*** Oeuf dur BIO mayonnaise
SV : Riz	AB SV : Semoule BIO locale	SV : Purée de courgette	SV : Merlu PMD sauce tomate Carottes BIO au jus	SV : Salade de pâte (penne, tomate, poivron, olive)
*** Gouda	*** Fromage blanc au lait entier et dosette de sucre	*** Camembert BIO	*** Brie	*** Fromage frais tartare nature
*** Compote de pomme	*** Fruit de saison BIO	*** Fruit de saison	*** Cake à la noix de coco (farine BIO LCL et lait LCL du 78)	*** Flan vanille nappé caramel

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










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 28/08/23 au 01/09/23



Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Poivrons à la niçoise (pulpe tomate, thym, laurier)	Concombre vinaigrette	Taboulé	Melon jaune	Tomates vinaigrette
***  Viande bolognaise CHAR	*** Emincé de porc LR sauce curry (curry, oignon, carotte, crème)	*** Crêpe à l'emmental	 *** Dinde LR façon jambon	***  Filet de merlu PMD sauce crème
<i>SV : Emincé de thon sauce arméricaine</i>	<i>SV : Filet de colin PMD d'Alaska sauce curry</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Pané moelleux gouda</i>	<i>SV :</i>
Coquillettes BIO 	Poêlée de légumes (courgette, h/vert, carotte, oignon)	Salade verte BIO et vinaigrette	Purée pomme de terre	Riz BIO 
***  Saint Paulin BIO	*** Coulommiers	*** Petit fromage blanc aux fruits	*** Fromage frais petit cotentin	*** Yaourt nature sucré
***  Fruit de saison BIO	*** Gâteau façon cookie au chocolat (farine BIO LCL des Yvelines)	*** Fruit de saison	***  Smoothie pomme et fruits rouges	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

