






Ville de Dreux

Semaine du 04/09/23 au 10/09/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'est la rentrée - Végétarien	
Salade de haricot vert	Concombre vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pastèque Apéritif sirop de grenadine	Betteraves BIO vinaigrette
*** Ravioli de saumon	 *** Hoki PMD sauce curry	*** Oeuf dur BIO façon Mornay	*** Nuggets au blé Ketchup	*** Thon à la tomate
	SV : Semoule	SV : Epinards branches BIO sauce béchamel	SV : Coquillettes	SV : Riz
*** Compote et biscuit	*** Fromage frais sucré	*** Yaourt nature sucré BIO 	*** Fromage frais cantadou ail & fines herbes	*** Pont l'Evêque AOP 
	*** Fruit de saison	*** Donut's 	*** Dessert lacté gélifié au chocolat	*** Fruit de saison BIO 




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA



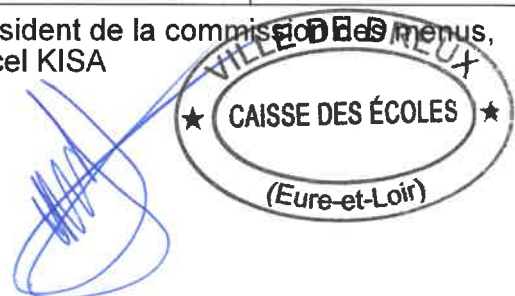
Ville de Dreux

Semaine du 11/09/23 au 17/09/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Lentilles vinaigrette **** Quenelles nature sauce tomate SV : Carottes BIO au jus **** Fromage blanc fruité *** Fruit de saison	Carotte râpée BIO à la vinaigrette  **** Merlu PMD sauce citron SV : Tortis *** Gouda *** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Melon jaune **** Omelette BIO sauce tomate SV : Boulgour BQ sce tomate *** Fromage frais 1/2 sel BIO  *** Compote de pomme	 Céleri rémoulade **** Couscous végétarien (fève de soja, raisin sec, pois chiches, SV : Semoule BQ sce tomate *** Yaourt nature sucré *** Fruit de saison BIO 	Concombre vinaigrette *** Pané moelleux gouda SV : Purée de courgette *** Brie BIO  *** Gâteau aux haricots blancs et myrtilles (farine BIO LCL)

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



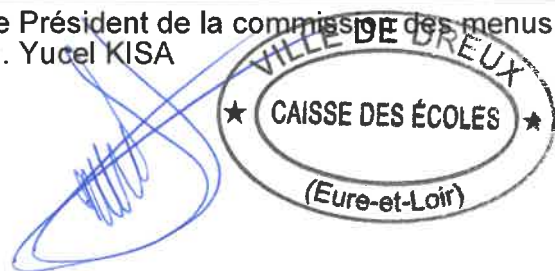
Ville de Dreux

Semaine du 18/09/23 au 24/09/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien – La lentille	
<p>Carotte râpée vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce Armoricaine</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>*** </p> <p>Camembert BIO</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Radis BIO local des Yvelines et beurre</p> <p>*** </p> <p>Sauté de boeuf CHAR sauce paprika</p> <p>SV : Merlu PMD sauce estragon</p> <p>Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg (porc)</p> <p>SV : Saucisse végétarienne (soja et blé)</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Eclair parfum chocolat </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauce tomate, lentille, haché végétal (haché BIO)</p> <p>SV :</p> <p>Penne BIO </p> <p>emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé (blé, tomate, poivron, maïs, vinaigrette)</p> <p>*** </p> <p>Rôti de dinde LR sauce crème</p> <p>SV : Omelette BIO à l'emmental</p> <p>Petits pois BIO </p> <p>***</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison 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 25/09/23 au 01/10/23

Lundi	Mardi  Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Achard de légumes	Brocolis en salade	Crêpe emmental	Coleslaw (carotte BIO et chou blanc BIO marinés)	Céleri rémoulade
***  Saute de dinde LR sauce suprême	*** Légumes espagnol	***  Rôti de boeuf CHAR au jus	*** Quenelles nature sauce champignons	*** Filet de lieu noir frais sauce crème
SV : <i>Filet de colin alaska PMD sauce tomate</i>	SV :	SV : <i>Œuf dur BIO sauce mornay</i>	SV :	SV :
 Semoule BIO locale  BQ SCE tomate	Riz	Purée d'haricot vert	Courgettes BIO  persillées	Pennes
*** Edam	*** Brie	*** Yaourt nature sucré BIO 	*** Fromage fondu la vache qui rit	*** Fromage blanc sucré
*** Dessert lacté gélifié saveur vanille	*** Fruit de saison BIO 	*** Fruit de saison	***  Gâteau aux pommes (farine BIO LCL et pomme BIO LCL)	***  Smoothie pêche - pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Ville de Dreux

Semaine du 02/10/23 au 08/10/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	MISSION DURABLES Vendredi
Tomate BIO à la vinaigrette	Betteraves sauce au Philadelphia	Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette)	Carottes râpées vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette à la ciboulette
*** Aiguillette de poulet sauce crème	***  Sauté de porc LR sauce au romarin	*** Pizza tomate, emmental et mozzarella	*** Sauce fromagère (fromage italien, emmental comte)	*** Calamars à la Romaine & ketchup
SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème	SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate	SV :	SV :	SV :
Pomme de terre vapeur	Carottes BIO au jus	Salade verte BIO et vinaigrette	Tortis BIO 	 Brocolis au curry
*** Yaourt aromatisé vanille BIO 	*** Gouda	*** Fromage frais sucré	*** Camembert	*** Fromage frais tartare nature
*** Tarte au chocolat 	*** Fruit de saison BIO 	*** Fruit de saison	*** Compote de pomme	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA



Ville de Dreux

Semaine du 09/10/23 au 15/10/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Australie et Volley ball	Végétarien Japon et judo	Afrique et athlétisme	France et cyclisme	Argentine et escalade
Betteraves CE2, vinaigrette et noix de cajou	Emincé de chou blanc et vinaigrette soja sesame citron	Bâtonnets de carottes vinaigrette curry miel gingembre	Salade de riz arlequin	Salade iceberg et sauce chimichurri (huile d'olive, persil, ciboulette, coriandre, paprika, ail, estragon)
*** Escalope de dinde LR sauce tomate et cheddar	*** Boulettes sarrasin lentille légumes sauce teriyaki (gingembre, sésame, vinaigre riz, huile sésame, sauce soja)	*** Cuisse de poulet LR sauce kedjenou (tomate oignon aubergine)	*** Colin alaska meunière frais & citron	*** Emincés de boeuf CHAR sauce barbecue
<i>SV : sauce cheesy cheddar</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Merlu PMD sauce mafe (cacahuète, coco, échalote)</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i>
Tortis	Riz	Boulgour	Petits pois BIO	Purée de pommes de terre-potiron
*** Fromage frais saint moret	*** Brie	*** Yaourt aromatisé	*** Cantal AOP	*** Fromage blanc nature et confiture de lait
*** Pomme	*** Compote pomme banane et biscuit coco	*** Banane sauce chocolat	*** Cake aux marrons (farine BIO LCL Yvelinoise)	*** Sablé de retz

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 16/10/23 au 22/10/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu (dinde)</p> <p><i>SV : Pané moelleux gouda</i></p> <p>Cordiale de légumes (haricots verts, carottes, céleri et oig)</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Colin PMD sauce tomate</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Lentilles à l'ancienne</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Rôti de boeuf CHAR au jus</p> <p><i>SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème</i></p> <p>Pennes</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>***</p> <p>Omelette BIO à l'emmental</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Ratatouille BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais 1/2 sel</p> <p>***</p> <p>Gâteau façon cookie au chocolat (farine BIO LCL des Yvelines)</p> <p></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Jambon blanc LR</p> <p><i>SV : Galette au boulgour & pois-chiche sauce tomate</i></p> <p>Purée pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













VACANCES



Ville de Dreux

Semaine du 23/10/23 au 29/10/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Salade de blé (blé, tomate, poivron, maïs, vinaigrette)	Achards de légumes (h/vert, carotte, chou blanc, oignon)	Oeuf dur BIO et mayonnaise	Chou blanc BIO vinaigrette	Salade verte vinaigrette
***  Sauté de boeuf CHAR sauce tomate olive origan	***  Filet colin alaska PMD sauce provençale	***  Roti de dinde LR au jus	*** Carbonara (porc)	***  Omelette BIO
SV : <i>Merlu PMD sauce tomate</i>	SV :  	SV : <i>Quenelles nature sauce nantua</i>	SV : <i>Sauce cheesy cheddar (cheddar, emmental, béchamel, muscade)</i>	SV :
Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)	Semoule BIO locale BQ SCE PROVENCALE	Purée Crécy (carotte, pdt)	Pennes	Riz Sauce tomate
***  Yaourt BIO arôme fraise	***  Pont l'Evêque AOP	*** Fromage blanc fruité	*** Saint Paulin	***  Gouda BIO
*** Fruit de saison	*** Compote pomme poire	***  Fruit de saison BIO	*** Cake au chocolat (Farine BIO LCL 78 et lait LCL 78)	*** Fruit de saison

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

VACANCES



Ville de Dreux

Semaine du 30/10/23 au 04/11/23

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Velouté dubbary		Salade de riz arlequin (olives, maïs, poivrons)	Betteraves vinaigrette
***  Sauté de porc LR marengo	*** Crispidor (beignets fromagers)	***	 *** Colin PMD sauce curry	***  Stifado de boeuf CHAR (sauté de boeuf, sauce tomate aux aro
SV : <i>Filet de colin PMD sauce marengo</i>	SV :	SV :	SV :	SV : <i>Filet colin alaska PMD sauce provençale</i>
Tortis	Poêlée de légumes BIO		Haricots verts persillés	Petits pois - carottes
*** Yaourt BIO arôme fraise 	*** Mimolette	***	*** Fromage frais 1/2 sel BIO 	*** Fromage frais sucré
*** Fruit de saison BIO 	*** Tarte aux pommes grillagée 	***	*** Dessert lacté gélifié au chocolat	*** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA

