

Ville de Dreux

Semaine du 06/11/23 au 12/11/23

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi Végétarien | Vendredi |
|---|--|---|--|--|
| Carottes râpées BIO vinaigrette Médaillon de merlu PMD sauce curry <i>SV :</i> Haricots verts BIO persillés Fromage blanc sucré Tarte flan | Céleri BIO sauce bulgare Viande bolognaise CHAR <i>SV : Emincé de thon sauce armoricaine</i> Coquillettes BIO Camembert BIO Fruit de saison | Salade verte et vinaigrette balsamique Blanquette de dinde LR <i>SV : Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i> Pomme de terre vapeur Edam BIO Compote pomme poire | Betteraves vinaigrette Tajine végétarienne <i>SV :</i> Semoule BQ SCE TAJINE Fromage fondu la vache qui rit Gâteau aux pommes (fair BIO LCL) | Emincé de chou rouge vinaigrette Cordon bleu (dinde) <i>SV : Pané moelleux gouda</i> Purée de pommes de terre-potiron Yaourt nature sucré Fruit de saison |

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 13/11/23 au 19/11/23



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---------------------------------------|--|
| | | | | Les épinards – Végétarien |
| Radis BIO et beurre | Haricots verts vinaigrette | Soupe picard | Rillettes de thon | Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise) |
| *** Mijoté de porc LR sauce Esterel | *** Filet de colin alaska PMD sauce basquaise | *** Sauté de boeuf CHAR bourguignon | *** Aiguillette de volaille au jus | *** Omelette BIO à l'emmental |
| SV : Pané moelleux gouda | SV : | SV : Médailon de merlu PMD sauce printanière | SV : Tarte emmental et mozzarella | SV : |
| Lentilles au jus | Blé BIO | Purée pomme de terre | Chou-fleur BIO persillé | Epinards branches à la béchamel Riz |
| *** Fromage fondu La Vache qui rit BIO | *** Petit fromage frais sucré | *** Gouda | *** Coulommiers | *** Yaourt aromatisé |
| *** Compote de pomme | *** Fruit de saison | *** Dessert lacté gélifié saveur vanille | *** Fruit de saison | *** Cake au chocolat (Farine BIO LCL 78 et lait LCL 78) |








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Ville de Dreux

Semaine du 20/11/23 au 26/11/23

| Lundi  | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|---|
| Végétarien | | | | |
| Soupe tomate | Betteraves sauce au Philadelphia | Coquille BIO au pesto | Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange | Pâté de campagne & cornichon |
| *** Sauce cheesy cheddar (cheddar, emmental, béchamel, muscade) | *** Merguez | *** Roti de dinde LR au jus | *** Hachis du potager CHAR (boeuf RB, purée h/vert et pdt) | SV : Oeuf dur BIO et mayonnaise *** Filet de lieu noir frais sauce citron |
| SV : Tortis BIO  | SV : Beignet stick mozzarella | SV : Omelette BIO à l'emmental Ratatouille BIO  | SV : Parmentier au colin PMD et purée haricot vert et pdt Salade verte BIO et vinaigrette | SV : Riz |
| *** Emmental BIO  | *** Petit fromage blanc aux fruits | *** Brie | *** Camembert | *** Yaourt nature sucré |
| *** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel | *** Fruit de saison BIO  | *** Fruit de saison | *** Milk shake à la vanille (lait LCL des Yvelines)  | *** Fruit de saison BIO  |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Ville de Dreux

Semaine du 27/11/23 au 03/12/23



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi Végétarien |
|--|---|--|--|--|
| Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette) | Chou fleur vinaigrette | Panais remoulade aux pommes | Salade verte vinaigrette | Salade de pâtes (pennes, tomates, poivrons, olives) vinaigre |
| *** Aiguillette de poulet sauce tomate | *** Filet de colin alaska meunière PMD | *** Saucisse de strasbourg (porc) | *** Rôti de boeuf CHAR sauce chasseur | *** Crispidor (beignets fromagers) |
| SV : <i>Filet de colin alaska PMD sauce tomate</i> | SV : Riz | SV : <i>Saucisse végétarienne (soja et blé)</i> | SV : <i>Galette au boulgour & pois-chiche sauce tomate</i> | SV : Petits pois BIO |
| *** Carottes BIO au jus | *** Riz | *** Lentilles au jus | *** Purée de courgette | *** Petit fromage blanc aux fruits |
| *** Montcadi croûte noire | *** Pont l'Evêque AOP | *** Fromage frais cantadou ail & fines herbes | *** Yaourt nature sucré | *** Petit fromage blanc aux fruits |
| *** Fruit de saison | *** Fruit de saison BIO | *** Ile flottante | *** Cake à la noix de coco (farine BIO LCL et lait LCL du 78) | *** Fruit de saison |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la Commission des menus,
M. YVES KRISA

★ CAISSE DES ÉCOLES ★
(Eure-et-Loir)



Ville de Dreux

Semaine du 04/12/23 au 10/12/23

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|--|--|
| | | Végétarien | | |
| Salade de blé (blé, tomate, poivron, maïs, vinaigrette) | Carottes râpées BIO vinaigrette | Betteraves vinaigrette | Salade verte vinaigrette et croutons | Céleri BIO rémoulade |
| *** | *** | *** | *** | *** |
| Sauté de boeuf CHAR sauce stroganoff | Paupiette de dinde sauce brune | Oeuf dur BIO façon Mornay | Tartimouflette (gratin pomme de terre, lardons, oignons) | Lieu noir PMD sauce des îles (curry, noix de coco) |
| SV : <i>Quenelles nature sauce tomate</i> | SV : <i>Paupiette de saumon sauce crème</i> | SV : | SV : <i>Gratin Tartimouflette (gratin de pdt, fromage à tartiflette)</i> | SV : |
| Poêlée de légumes (courgette, h/vert, carotte, oignon) | Semoule BQ SCE TOMATE | Epinards branches BIO sauce béchamel Riz BIO | | Purée de choux fleurs |
| *** | *** | *** | *** | *** |
| Yaourt aromatisé | Saint Paulin | Coulommiers BIO | Petit fromage frais sucré | Fromage frais petit cotentin |
| **** | *** | *** | *** | *** |
| Fruit de saison BIO | Dessert lacté gélifié au chocolat | Fruit de saison | Banane sauce chocolat | Beignet fourré à la pomme |

Le Président de la commission des menus,
M. YUCEMISA

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 11/12/23 au 17/12/23

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi Végétarien | Vendredi |
|---|---|---|---|--|
| Salade de pâtes (penne, tomates, poivrons, olives) vinaigre | Carottes râpées BIO vinaigrette | Soupe de légumes (carottes, poireaux, navet et pdt) | Emincé de chou rouge vinaigrette | Betteraves vinaigrette |
| *** Aiguillette de volaille au jus | *** Médailillon de merlu PMD sauce printanière | *** Lasagnes à la bolognaise | *** Nuggets au blé Ketchup | *** Saucisse de volaille |
| SV : Filet de colin alaska sauce verte PMD | SV : | SV : Lasagnes de saumon | SV : | SV : Saucisse végétarienne (soja et blé) |
| Haricot vert BIO à l'ail | Pomme de terre vapeur Petit pois | Salade verte BIO et vinaigrette | Carottes au jus | Lentilles vertes BIO LCL au jus |
| *** Yaourt nature sucré BIO | *** Edam | *** Camembert | *** Fromage blanc fruité | *** Cantal AOP |
| *** Fruit de saison BIO | *** Compote de pomme | *** Liégeois au chocolat | *** Cake au Daim (farine LCL des Yvelines) | *** Fruit de saison |









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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 18/12/23 au 24/12/23

| Lundi | Mardi  Végétarien | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|---|
| <p>Taboulé</p> <p>*** </p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce basquaise</p> <p>SV :</p> <p>Ratatouille BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>*** </p> <p>Fruit de saison BIO </p> | <p>Achards de légumes (h/vert, carotte, chou blanc, oignon)</p> <p>***</p> <p>Sauce lentilles tomates façon bolognaise</p> <p>SV :</p> <p>Tortis BIO & emmental râpé </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Compote pomme-fraise</p> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Pizza emmental mozzarella</p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Brie BIO </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> | <p>Rillettes aux deux saumons et pain polaire</p> <p>Parfait de bœuf CHAR sauce légumes d'antan</p> <p>Pommes croquette</p> <p>Fromage fondu croc lait</p> <p>Sapin au chocolat</p> | <p>Salade de riz arlequin (riz, olives, maïs, poivrons)</p> <p>***</p> <p>Omelette BIO sauce tomate</p> <p>SV :</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Banane</p> |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,
M.  CAISSE DES ECOLES

(Eure-et-Loir)





VACANCES



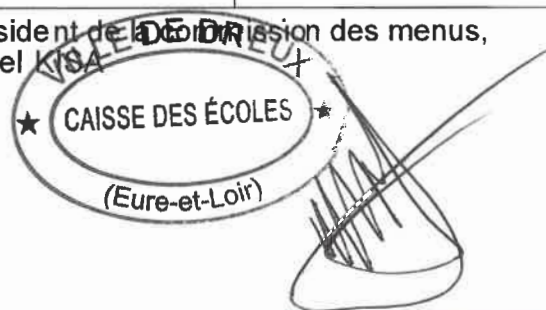
Ville de Dreux

Semaine du 25/12/23 au 31/12/23

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi Végétarien | Vendredi |
|-------|---|--|---|---|
| | Soupe de légumes | Poireau vinaigrette | Radis rose râpée vinaigrette | Carottes râpées BIO vinaigrette |
| *** | *** Raviolis à la sauce tomate | *** Sauté de dinde LR sauce curry | *** Paëlla végétarienne (plat complet) | *** Rôti de boeuf CHAR au jus |
| SV : | SV : Raviolis de saumon | SV : Médaillon de merlu PMD sauce curry | SV : | SV : Crêpe à l'emmental |
| | | Petits pois - carottes | | Chou fleur sauce blanche |
| *** | *** Fromage fondu La Vache qui rit BIO | *** Petit fromage frais sucré | *** Yaourt nature sucré | *** Coulommiers BIO |
| *** | *** Fruit de saison BIO | *** Dessert lacté gélifié au chocolat | *** Ananas | *** Cake à la cannelle (farine BIO LCL 78) |

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



VACANCES



Ville de Dreux

Semaine du 01/01/24 au 07/01/24

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi Végétarien |
|-------|--|--|----------------------------------|----------------------------------|
| | Soupe aux pois cassés | Segment de pamplemousse et sucre | Céleri BIO sauce bulgare | Macédoine mayonnaise |
| *** | *** Filet de colin alaska sauce verte PMD | *** Sauté de boeuf CHAR sauce tomate olive origan | *** Jambon blanc LR | *** Tarte emmental mozzarella |
| SV : | SV : | SV : Marmite de poisson PMD sauce tomate (pêche durable) | SV : Omelette BIO à l'emmental | SV : |
| | Haricots verts | Lentilles au jus | Purée de pommes de terre-potiron | Salade verte vinaigrette |
| *** | *** Petit fromage frais sucré | *** Petit moulé ail et fines herbes | *** Saint Paulin | *** Camembert |
| *** | *** Fruit de saison | *** Compote pomme-banane | *** Muffin au chocolat | *** Fruit de saison BIO |

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

