











Ville de Dreux

Semaine du 08/01/24 au 14/01/24

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Partage de la galette
Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Betteraves vinaigrette	Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)	Pommes de terre au pesto	Endives vinaigrette
***  Sauté de boeuf CHAR sauce orientale	*** Nuggets au blé Ketchup	*** Filet de lieu noir frais sauce curry	***  Emincé de dinde LR sauce au romarin	***  Jambon blanc LR
SV : Marmite de poisson PMD à l'orientale	SV :	SV :	SV : Poisson pané PMD	SV : Omelette BIO à l'emmental
 Semoule BIO locale  BQ SCE TOMATE	Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)	 Pennes BIO semi complètes	Chou fleur sauce blanche	Purée d'épinards BIO (pomme de terre BIO) 
*** Emmental BIO 	*** Yaourt aromatisé	*** Bûchette de laits mélangés (chèvre, vache)	*** Fromage frais P'tit Louis	*** Petit fromage frais sucré
*** Compote de pomme	*** Biscuit sable de retz	*** Liégeois au chocolat	 Banane BIO	***  Galette frangipane















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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 15/01/24 au 21/01/24

 Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	 Jeudi Les USA/ Breakdance	Vendredi
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Pané moelleux gouda</p> <p>SV :</p> <p>Tortis BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Achard de légume</p> <p>*** </p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce citron</p> <p>SV :</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré à la pomme </p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>*** </p> <p>Sauté de boeuf CHAR jus au thym</p> <p>SV : <i>Quenelles nature sauce tomate</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais 1/2 sel BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Hot dog + ketchup dose</p> <p>SV : <i>Hot dog végétarien (saucisse blé,soja) et ketchup</i></p> <p>Pommes de terre quartiers (potatoes)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme cranberry yaourt  </p>	<p>Taboulé</p> <p>*** </p> <p>Roti de dinde LR au jus</p> <p>SV : <i>Médailon de merlu PMD sauce ti'légume</i></p> <p>Courgettes BIO </p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 22/01/24 au 28/01/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p> </p> <p>Filet de colin PMD d'Alaska sauce curry</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p> Fourme Ambert AOP </p> <p> Fruit de saison BIO </p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p></p> <p>Pizza tomate emmental mozzarella</p> <p>SV :</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p> </p> <p>Omelette nature BIO </p> <p>SV :</p> <p>Ratatouille Pommes de terre vapeur</p> <p> Brie</p> <p> Compote pomme-banane</p>	<p>Houmous (purée de pois chiches au cumin et sésame)</p> <p> </p> <p>Sauté de porc LR à la moutarde à l'ancienne</p> <p>SV : Médaillon de merlu PMD sauce estragon</p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p> Fromage frais tartare nature</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Végétarien</p> <p>Chou rouge BIO vinaigrette framboise</p> <p></p> <p>Crispidor (beignets fromagers)</p> <p>SV :</p> <p>Purée de pommes de terre-potiron</p> <p> Yaourt nature sucré BIO </p> <p> Gâteau aux haricots blancs et chocolat </p>

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 29/01/24 au 04/02/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi Vive les crêpes
Taboulé	Carotte rapée vinaigrette ciboulette	Soupe de légumes racines (carotte, céleri, choux navet)	Betteraves vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette
*** Sauté de boeuf CHAR sauce olives	*** Médaillon de merlu PMD sauce crème	** Sauté de dinde LR sauce tajine miel citron	*** Dahl de lentille corail	*** Rôti de porc LR au jus
SV : Tarte provençale aux légumes	SV :	SV : Tajine de poisson MSC aux pruneaux	SV :	SV : Blanquette de poisson PMD
Petits pois BIO	Fusilli BIO	Haricots verts persillés	Riz BIO	Gratin trop chou (brocoli, chou fleur et pomme de terre)
*** Yaourt aromatisé vanille BIO	*** Coulommiers	*** Yaourt nature sucré	*** Emmental BIO	*** Fromage frais saint moret
*** Fruit de saison	*** Dessert lacté gélifié au chocolat	*** Fruit de saison	*** Fruit de saison	*** Crêpe au sucre

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ville de Dreux

Semaine du 05/02/24 au 11/02/24

Lundi	Mardi	Mercredi Végétarien	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de chou rouge vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet jus aux herbes</p> <p>SV : Filet de colin alaska meunière PMD</p> <p>Blé BIO </p> <p>***</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Compote de pomme ind</p>	<p>Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette)</p> <p>*** </p> <p>Boeuf CHAR mode</p> <p>SV : Samoussa de légumes</p> <p>Carottes BIO au jus </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe au potiron </p> <p> ***</p> <p>Omelette BIO à l'emmental</p> <p>SV :</p> <p>Epinards hachés sauce blanche Riz</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu La Vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p> Tarte flan</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Tartimouflette (gratin pomme de terre, lardons, oignons)</p> <p>SV : Gratin Tartimouflette (gratin de pdt, fromage à tartiflette)</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>***</p> <p>Filet de lieu noir sauce tomate</p> <p>SV :</p> <p></p> <p>Pennes BIO semi complètes</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Milk shake à la vanille (lait LCL des Yvelines) </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA



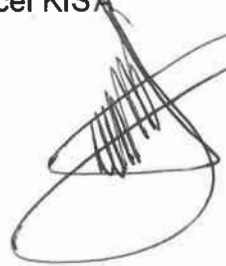
Ville de Dreux

Semaine du 12/02/24 au 18/02/24

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi La Saint Valentin	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz arlequin (riz, olives, maïs, poivrons)</p> <p>*** Colin d'Alaska pané PMD</p> <p>Ketchup</p> <p>SV :</p> <p>Brocolis BIO au jus</p> <p>*** Yaourt nature sucré</p> <p>**** Biscuit type « petit beurre »</p>	<p>Radis rose râpée vinaigrette</p> <p>*** Couscous végétarien (fève de soja, raisin sec, pois chiches,</p> <p>SV :</p> <p> Semoule BIO LCL </p> <p>*** Edam</p> <p>*** Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette passion</p> <p>*** Aiguillette de poulet sauce façon Vallée d'Auge</p> <p>SV : <i>Emincé de saumon sauce citron</i></p> <p>Pommes de terre quartiers (potatoes)</p> <p>*** Fromage blanc sauce aux fruits rouges</p> <p>**** Cake au chocolat (Farine BIO LCL 78 et lait LCL 78)</p>	<p>Haricot vert vinaigrette</p> <p>*** Rôti de bœuf CHAR au jus</p> <p>SV : <i>Pané de blé aux graines, emmental et épinard</i></p> <p>Purée de courgettes BIO et pommes de terre</p> <p>*** Fromage frais fraidou</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)</p> <p>*** Mijoté de porc LR sauce Esterel</p> <p>SV : <i>Omelette BIO sauce provençale</i></p> <p>Petits pois</p> <p>*** Coulommiers BIO </p> <p>**** Compote pomme-fraise</p>











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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



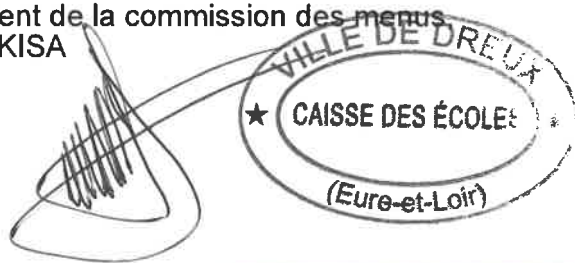
Ville de Dreux

Semaine du 19/02/24 au 25/02/24

 Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes (pennes, tomates, poivrons, olives) vinaigre	Céleri râpé rémoulade	Soupe de légumes (carottes, poireaux, navet et pdt)	Chou rouge BIO vinaigrette framboise
*** Chili sin carne (h. rouge, carotte, maïs, oignon)	***  Steak haché de veau LR sauce paprika	***  Jambon blanc LR	*** Quiche au Maroilles (Maroilles AOP)	***  Brandade de poisson PMD
SV : Riz BIO 	SV : Médailon de merlu PMD sauce ti'légume Haricots verts BIO  persillés	SV : Omelette BIO à l'emmental Lentilles vertes BIO LCL au jus  	SV : Salade verte vinaigrette	SV : Fromage frais cantafrais
*** Pont l'Evêque AOP 	*** Petit fromage frais sucré	*** Brie	*** Yaourt aromatisé vanille BIO 	*** Fromage frais cantafrais
*** Liégeois à la vanille	***  Fruit de saison BIO	*** Smoothie pomme banane sirop d'érable 	***  Fruit de saison	***  Gâteau basque

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus
M. Yucel KISA














VACANCES



Ville de Dreux

Semaine du 26/02/24 au 03/03/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Betteraves vinaigrette	Salade de riz arlequin (riz, olives, maïs, poivrons)	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette	Soupe paysan
****  Sauté de boeuf CHAR bourguignon	****  Beignet de poisson PMD	****  Poulet rôti LR au jus	****  Emincé de porc LR sauce aigre douce	**** Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
SV : Marmite de poisson PMD sauce tomate (pêche durable)	SV :	SV : Quenelles nature sauce tomate	SV : Pané moelleux gouda	SV :
Pomme de terre vapeur	Ratatouille	Purée de pomme de terre BIO et butternut BIO 	Haricots beurre persillés	Coquillettes BIO 
*** Fromage blanc sucré	*** Saint Paulin	*** Yaourt aromatisé framboise BIO 	*** Fromage fondu la vache qui rit	*** Camembert
**** Fruit de saison BIO 	**** Compote pomme-banane	**** Fruit de saison	**** Tarte flan 	**** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE





VACANCES



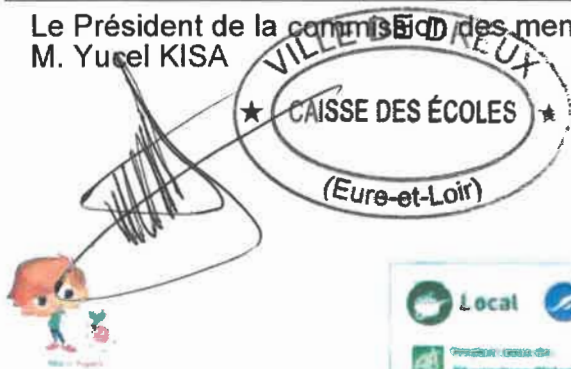
Ville de Dreux

Semaine du 04/03/24 au 10/03/24

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis rose râpée vinaigrette</p> <p>***  Médaillon de merlu PMD sauce bretonne (champignon, poireau)</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>*** Brie</p> <p>*** Compote de pomme</p>	<p> Pommes de terre vinaigrette à la ciboulette</p> <p>*** Crispidor (beignets fromagers)</p> <p>SV :</p> <p>Carottes ail et persil</p> <p>*** Petit fromage frais sucré</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Céleri BIO sauce bulgare</p> <p>***  Goulash de boeuf CHAR</p> <p>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</p> <p> Semoule BIO locale  BQ SCE TOMATE</p> <p>*** Fromage frais petit cotentin</p> <p>*** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Soupe de lentilles au cumin</p> <p> *** Oeuf dur BIO façon Mornay</p> <p>SV :</p> <p>Epinards BIO sauce blanche Pommes de terre vapeur</p> <p>*** Gouda</p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>***  Roti de dinde LR au jus</p> <p>SV : Filet de colin alaska meunière PMD</p> <p>Chou fleur BIO sauce blanche</p> <p> *** Yaourt BIO fraise</p> <p>*** Cake à la noix de coco (farine BIO LCL et lait LCL du 78)</p>

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



500e
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE