












Ville de Dreux

Semaine du 11/03/24 au 17/03/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi  
Taboulé (semoule BIO et locale)	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Soupe de courgettes	Coleslaw rouge (carottes râpées et chou rouge mayonnaise)	Végétarien - Le brocolis
***  Sauté de bœuf CHAR sce provençale	*** Wings de poulet à la mexicaine	***  Filet de lieu noir frais sauce curry	***  Jambon blanc LR	***  Sauce pesto brocolis haricot blanc et carotte topping
SV : Crêpe à l'emmental	SV : Poisson pané (colin) PMD	SV :	SV : Pané de blé aux graines, emmental et épinard	SV :
Haricots verts BIO persillés 	Blé BIO à la tomate	Riz BIO 	Purée de pommes de terre-potiron	Farfalles
*** Fromage blanc sucré	*** Tomme grise	*** Coulommiers	***  Yaourt nature sucré BIO	*** Petit moulé nature
*** Fruit de saison	*** Crème dessert saveur chocolat	*** Fruit de saison	*** Beignet fourré à la pomme 	***  Fruit de saison BIO

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



Ville de Dreux

Semaine du 18/03/24 au 24/03/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi  	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes (pennes, tomates, poivrons, olives) vinaigre	Chou blanc BIO vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette et crumble de courge 	Saucisson sec & cornichon
				
SV :	SV : Pané moelleux gouda	SV : Omelette BIO sauce basquaise	SV :	SV :
Riz BIO semi complet 	Chou-fleur BIO  persillé	Petits pois	 BQ SCE TOMATE 	Purée de pommes de terre et courgette BIO 
				
				

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



Ville de Dreux

Semaine du 25/03/24 au 31/03/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate concassée au maïs et tortillas	Radis rose râpée vinaigrette	Crêpe à l'emmental	Chou chinois vinaigrette	Soupe de courgette
*** Crispidor	*** Escalope de dinde LR au jus	*** Rôti de porc LR sauce charcutière	*** Boeuf CHAR mode	*** Parmentier au colin PMD à la purée de céleri
SV : Riz BIO	SV : <i>Filet de colin alaska meunière PMD</i> Pommes de terre quartiers (potatoes)	SV : <i>Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i> Brocolis persillés	SV : <i>Quenelle nature sauce blanche</i> Carottes BIO au jus	SV :
*** Yaourt BIO arôme fraise	*** Tomme blanche	*** Fromage blanc sucré	*** Fromage frais P'tit Louis	*** Emmental BIO
*** Fruit de saison	*** Compote de pomme	*** Fruit de saison BIO	*** Tarte flan	*** Fruit de saison






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



Ville de Dreux

Semaine du 01/04/24 au 07/04/24












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi Le printemps
	Radis beurre	Lentilles vinaigrette	Betteraves sauce Philadelphia	Concombre vinaigrette à la tomate
***	***  Sauté de boeuf CHAR sauce stroganoff	***  Médaillon de merlu PMD sauce printanière	*** Paëlla végétarienne (plat complet)	***  Roti de dinde LR jus aux oignons
SV :	SV : <i>Filet de colin alaska PMD sauce citron</i>	SV :	SV :	SV : <i>Filet de lieu noir frais sauce estragon</i>
	Pomme de terre vapeur	Haricots verts		Carottes bâtonnets au curry
***	*** Fromage fondu La Vache qui rit BIO 	*** Petit fromage frais sucré	*** Gouda	*** Yaourt aromatisé
***	*** Dessert lacté gélifié au chocolat	*** Fruit de saison BIO 	*** Fruit de saison	*** Maxi cookie à partager (farine BIO LCL)

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



Ville de Dreux

Semaine du 08/04/24 au 14/04/24








Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Stifado de bœuf CHAR (sauté de bœuf, sauce tomatée aux aro)</p> <p>SV : <i>Quenelles nature sauce champignons</i></p> <p>Petits pois BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauce lentilles tomates façon bolognaise</p> <p>SV :</p> <p>Penne BIO  et emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Clafoutis patate douce, pdt, mozzarella (farine BIO/lait LCL)</p> <p>SV :</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Brownie </p>	<p>Salade de riz arlequin</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de volaille au jus</p> <p>SV : <i>Crispidor (beignets fromagers)</i></p> <p>Courgettes à la provençale  Semoule BIO LCL </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Filet de lieu noir frais sauce ti'légumes</p> <p>SV :</p> <p>Purée pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Liégeois au chocolat</p>

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



Ville de Dreux

Semaine du 15/04/24 au 21/04/24

Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>****</p> <p>Chili sin carne (h. rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>****</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>**** </p> <p>Sauté de boeuf CHAR bourguignon</p> <p>SV : Médaillon de merlu PMD sauce tomate</p> <p>Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)</p> <p>**** </p> <p>Emmental BIO</p> <p>****</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Tartinade à l'avocat & chips au maïs</p> <p>**** </p> <p>Rôti de porc LR au jus</p> <p>SV : Omelette BIO à l'emmental</p> <p>Fusilli BIO </p> <p>****</p> <p>Brie</p> <p>**** </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de blé</p> <p>**** </p> <p>Dés de saumon PMD sauce crème</p> <p>SV :</p> <p>Purée de pomme de terre BIO et butternut BIO </p> <p>****</p> <p>Fromage frais cantadou ail & fines herbes</p> <p>****</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>**** </p> <p>Steak haché de veau LR sauce paprika</p> <p>SV : Pané moelleux gouda</p> <p>Chou fleur BIO sauce blanche</p> <p>****</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>****</p> <p>Cake au citron (farine BIO LCL Yvelinoise)</p>

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















VACANCES



Ville de Dreux

Semaine du 22/04/24 au 28/04/24

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Rillettes de thon	Salade de blé (Blé BIO)
***  Beignet de poisson PMD	*** Tajine végétarienne	***  Sauté de dinde LR sauce Dijonnaise	***  Rôti de boeuf CHAR froid et ketchup	***  Omelette nature BIO
SV : Carottes BIO au jus	SV :  Semoule BIO LCL BQ SCE TOMATE 	SV : Cassolette de poisson PMD sauce ciboulette	SV : Beignet stick mozzarella	SV : Ratatouille BIO  Riz
*** Yaourt nature sucré	***  Cantal AOP	*** Tomme blanche	***  Yaourt BIO arôme fraise	*** Fromage frais rondelé nature
***  Glace fourrée saveur chocolat	***  Fruit de saison BIO	*** Compote pomme-banane	*** Fruit de saison	*** Milk shake à la vanille (lait LCL des Yvelines)

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

CAISSE DES ÉCOLES
(Eure-et-Loir)










VACANCES



Ville de Dreux

Semaine du 29/04/24 au 03/05/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Pommes de terre vinaigrette à la ciboulette	Courgettes râpées		Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange
 Sauté de porc LR sauce tomate basilic	 Médailillon de merlu PMD sauce citron	***	*** Pizza tomate, emmental et mozzarella 	*** Boulettes au mouton/boeuf au jus
SV : <i>Quenelles nature sauce tomate</i>	SV :	SV :	SV :	SV : <i>Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i>
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)	Riz BIO 			Purée de choux fleurs
***  Camembert BIO	*** Mimolette	***	*** Yaourt aromatisé	*** Fromage frais tartare nature
***  Fruit de saison BIO	*** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	***	*** Fruit de saison	*** Smoothie fraise basilic

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

