

# Ville de Dreux

Semaine du 06/05/24 au 12/05/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Chou fleur vinaigrette			
*** Cordon bleu (dinde)	*** Sauté de boeuf CHAR sauce orientale	***	***	***
<i>SV : Pané moelleux gouda</i>	<i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i>	<i>SV :</i>	<i>SV :</i>	<i>SV :</i>
Courgettes BIO  persillées Coquillettes	Semoule BIO locale BQ SCE TOMATE			
*** Fromage frais tartare nature	*** Coulommiers BIO	***	***	***
*** Tarte flan	*** Fruit de saison BIO	***	***	***








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



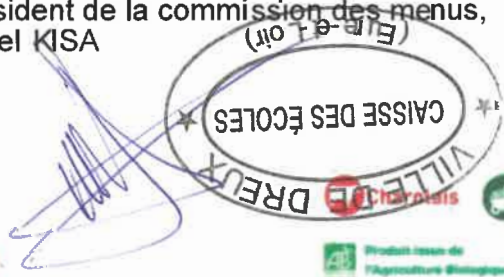
# Ville de Dreux

Semaine du 13/05/24 au 19/05/24



Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
	Végétarien			Lentille
Betteraves	Salade de pâtes (pennes, tomates, poivrons, olives) vinaigre	Concombre BIO vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles vertes et fromage de brebis, vinaigrette
*** Ravioli sauce tomate	*** Nuggets au blé Ketchup	***  Sauté de veau LR marengo	***  Filet de lieu noir frais sauce crème	*** Aiguillette de volaille au jus
<i>SV : Raviolis au saumon</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Filet de colin alaska meunière PMD</i>
	Haricots verts BIO persillés 	Pomme de terre vapeur	Carottes BIO au jus	Courgettes à la provençale
*** Fromage frais cantadou ail & fines herbes	*** Yaourt nature sucré BIO 	***  Camembert BIO	*** Petit fromage blanc aux fruits	***  Cantal AOP
*** Compote de pomme	***  Fruit de saison BIO	*** Crème dessert saveur chocolat	*** Gâteau façon cookie au chocolat (farine LCL des Yvelines)	*** Fruit de saison








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



# Ville de Dreux

Semaine du 20/05/24 au 26/05/24



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi Tahiti
	Tomate à la croque au sel	Betteraves vinaigrette	Boulgour en salade au concombre et à la tomate	Carotte râpée vinaigrette
***	*** 	*** 	 ***	*** 
	Sauté de boeuf CHAR sauce stroganoff	Sauté de dinde LR au jus	Oeuf dur BIO façon Mornay	Dés de poisson PMD sauce coco citron vert
SV :	SV : Filet de collin alaska PMD sauce tomate	SV : Dés de saumon PMD sauce crème	SV :	SV :
	Petits pois - carottes	Lentilles au jus	Epinards BIO sauce blanche Pommes de terre vapeur	Riz BIO 
***	***	***	***	***
	Fromage fondu La Vache qui rit BIO 	Fromage blanc fruité	Tomme blanche	Yaourt nature sucré
***	***	***	***	***
	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Semoule au lait	Cake coco pépite chocolat (farine LCL, lait LCL)

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



# Ville de Dreux

Semaine du 27/05/24 au 02/06/24

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Haricots beurre vinaigrette	Salade verte BIO aux croûtons vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de riz arlequin (riz, olives, maïs, poivrons)
 Sauté de boeuf CHAR sce provençale	 Tajine végétarienne	 Bolognaise de canard	 Colin d'Alaska pané PMD	 Rôti de porc LR au jus
<i>SV : Beignet stick mozzarella</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Tbon à la tomate</i>	<i>SV :</i>	<i>SV : Galette au bougour &amp; pois-chiche sauce tomate</i>
 Chou-fleur BIO persillé Blé Sauce tomate	 Semoule BIO LCL	 Pennes BIO	 Purée Crécy (carotte, pdt)	 Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)
 Fromage frais P'tit Louis	 Yaourt aromatisé	 Brie	 Emmental BIO	 Petit fromage frais sucré
 Beignet fourré saveur chocolat	 Fruit de saison BIO	 Compote de pomme	 Dessert lacté au chocolat à boire	 Fruit de saison

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



# Ville de Dreux

Semaine du 03/06/24 au 09/06/24

MISSION  
JUSQU'À  
DURABLES

Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Haricot rouge
Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule BIO et locale)	Rillettes de thon	Concombre vinaigrette	Crêpe à l'emmental
Dahl de lentille corail	Sauté de boeuf CHAR sauce paprika	Omelette BIO	Jambon blanc LR	Parmentier aux poissons PMD (saumon, poisson blanc) et brocolis
Riz BIO	Haricots verts BIO persillés	Pommes de terre rissolées	Coquillettes BIO	Yaourt nature sucré BIO
Fromage blanc fruité	Edam	Coulommiers	Fromage fondu la vache qui rit	Fondant aux haricots rouge et framboise
Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	

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



# Ville de Dreux

Semaine du 10/06/24 au 16/06/24














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre aux olives	Concombre vinaigrette	Salade verte BIO et croûton vinaigrette	Tartinade de haricots blanc
  Médaillon de merlu PMD sauce basquaise	  Sauté de dinde LR sauce curry	  Rôti de bœuf CHAR froid et ketchup	 Carbonara (porc)	 Pané moelleux gouda
SV : Blé BIO	SV : <i>Quenelle nature sauce au curry</i> Carottes BIO au jus	SV : <i>Dés de poisson PMD sauce estragon</i> Haricots plats	SV : <i>Sauce fromagère (fromage italien, emmental comte)</i> Fusilli BIO	SV : Purée d'épinards-pommes de terre
 Brie	 Cantal AOP	 Petit fromage frais sucré	 Yaourt aromatisé	 Saint Paulin BIO
 Dessert lacté gélifié au chocolat	 Fruit de saison BIO	 Gâteau basque	 Smoothie pêche - pomme	 Fruit de saison

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



# Ville de Dreux

Semaine du 17/06/24 au 23/06/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>**** </p> <p>Emincé de porc LR sauce diable</p> <p>SV : Blanquette de poisson PMD </p> <p>Poêlée de légumes BIO (carotte, courgette, pomme de terre)</p> <p>****</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>****</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate BIO à la vinaigrette</p> <p>**** </p> <p>Sauté de bœuf CHAR sauce olives</p> <p>SV : Crispidor (beignets fromagers) </p> <p>Pennes BIO </p> <p>****</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>****</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon SV : Oeuf dur BIO mayonnaise</p> <p>**** </p> <p>Lieu noir frais PMD sauce des îles (curry, noix de coco)</p> <p>SV :</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>****</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>**** </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Melon jaune</p> <p>**** </p> <p>Roti de dinde LR au jus</p> <p>SV : Omelette BIO</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>****</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>****</p> <p>Gâteau à la pomme (farine LCL)</p>	<p>Tartine du potager</p> <p>****</p> <p>Couscous végétarien (fève de soja, raisin sec, pois chiches,)</p> <p>SV :</p> <p> Semoule BIO LCL </p> <p>BQ SCE TOMATE</p> <p>****</p> <p>Coulommiers</p> <p>****</p> <p>Fruit de saison</p>

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





# Ville de Dreux

Semaine du 24/06/24 au 30/06/24

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Bientôt les vacances
Carotte râpée BIO vinaigrette ciboulette	Betteraves vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Rillettes de canard Rillettes de thon	Pastèque BIO
*** Aiguillette de volaille au jus	*** Chili sin carne (h. rouge, carotte, maïs, oignon)	*** Steak haché de boeuf CHAR sauce barbecue	*** Omelette BIO à l'emmental	*** Fishburger (primaire/adulte) Colin pané PMD (maternel) Ketchup
SV : Filet de colin alaska PMD sauce citron	SV :	SV : Nuggets au blé	SV :	SV :
Petits pois	Riz BIO	Brocolis persillés	Ratatouille Coquille	Pommes de terre quartiers (potatoes)
*** Petit fromage frais sucré	*** Saint nectaire AOP	*** Fromage frais tartare nature	*** Edam BIO	*** Fromage frais P'tit Louis
*** Beignet fourré saveur chocolat	*** Fruit de saison	*** Semoule au lait	*** Fruit de saison BIO	*** Dessert lacté gélifié au chocolat

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





# Ville de Dreux

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

Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (beignets fromagers)</p> <p>SV :</p> <p>Pennes BIO semi complètes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate BIO à la vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf CHAR sauce stroganoff</p> <p>SV : <i>Quenelles nature sauce champignons</i></p> <p>Chutney de courgettes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>***</p> <p>Crêpe fourrée saveur chocolat</p>	<p>Samoussa de légumes</p> <p>***</p> <p>Dés de saumon PMD sauce crème</p> <p>SV :</p> <p>Purée du potager (haricot vert, pomme de terre)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de riz BIO arlequin (riz BIO, maïs, poivron, olive)</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR sauce Indienne</p> <p>SV : <i>Panê moelleux gouda</i></p> <p>Carottes persillées et lentilles</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Smoothie pomme et fruits rouges</p>	<p>Melon jaune</p> <p>***</p> <p>Pizza emmental mozzarella</p> <p>SV :</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>

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

