






Ville de Dreux

Semaine du 08/07/24 au 14/07/24




Lundi	Mardi	Mercredi  Végétarien	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Colin d'Alaska pané PMD</p> <p>SV :</p> <p>Carottes BIO & pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p>***</p> <p>Quenelles nature sauce tomate</p> <p>SV :</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Pastèque</p> <p>***</p> <p>Riz cantonais (petit pois et oeuf) (Riz BIO)</p> <p>SV :</p> <p>***</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>***</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>*** </p> <p>Filet de colin alaska PMD et mayonnaise</p> <p>SV :</p> <p>Salade de penne BIO à la grecque (tomate/poivrons,olives, brebis)</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carotte râpée BIO vinaigrette ciboulette</p> <p>***</p> <p>Saucisse chipolata (porc)</p> <p>SV : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</p> <p>Purée de celeri</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Cake chocolat-framboise (Farine LCL 78,Lait LCL 78)</p>

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



Ville de Dreux

Semaine du 15/07/24 au 21/07/24

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots blancs à la marocaine</p> <p>***  Boeuf CHAR mode</p> <p>SV : Médailon de merlu PMO sauce curry</p> <p>Petits pois</p> <p>*** Yaourt nature sucré BIO </p> <p>*** Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>*** Sauce caponata (duo de courgettes, olives noires, poivrons e</p> <p>SV :</p> <p>Tortis BIO </p> <p>*** Gouda</p> <p>*** Liégeois au chocolat</p>	<p> Nem au poulet</p> <p>Sv : Samoussa de légumes</p> <p>***  Filet de lieu noir frais sauce crème</p> <p>SV :</p> <p>Purée de pomme de terre BIO</p> <p>*** Fromage frais saint moret</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade verte BIO et vinaigrette balsamique</p> <p>***  Jambon blanc LR</p> <p>SV : Galette au bougour & pois-chiche sauce tomate</p> <p>Chou fleur BIO sauce blanche</p> <p>*** Petit fromage frais sucré</p> <p>*** Cake fraise menthe (farine LCL des Yvelines)</p>	<p>Gaspacho tomate-oignon</p> <p>***  Poulet rôti LR au jus</p> <p>SV : Omelette nature BIO</p> <p>Boulgour BIO à la tomate</p> <p>*** Munster AOP </p> <p>*** Fruit de saison</p>

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



Ville de Dreux

Semaine du 22/07/24 au 28/07/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette au basilic	Betteraves sauce au Philadelphia	Pastèque BIO	Piémontaise	Concombre façon tzatziki
*** Cordon bleu (dinde)	*** Sauté de boeuf CHAR sce provençale	*** Emincé de porc LR sauce diable	*** Omelette nature BIO	*** Hoki PMD sauce citron
SV : Beignet stick mozzarella	SV : Des de poisson PMD sauce provençale	SV : Pané aux petits légumes (pois, carottes, poireaux)	SV :	SV :
Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)	Riz BIO	Coquillettes BIO	Ratatouille Pomme de terre	Haricots verts BIO persillés
*** Brie	*** Petit fromage blanc aux fruits	*** Fromage frais st moret	*** Yaourt nature sucré BIO	*** Fromage frais rondelé nature
*** Dessert lacté gélifié au chocolat	*** Fruit de saison BIO	*** Smoothie framboise	*** Fruit de saison	*** Brownie


















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

VILLE DE DREUX
★ CAISSE DES ÉCOLES ★
(Eure-et-Loir)

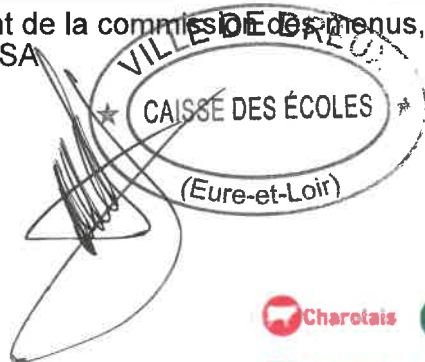


Ville de Dreux

Semaine du 29/07/24 au 04/08/24

Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Chou fleur vinaigrette	Concombre BIO sauce bulgare	Oeuf dur BIO et mayonnaise	Melon charentais	Salade de risetti aux petits légumes
  Médaillon de merlu PMD sauce crème	  Sauté de veau LR marengo	 Enchiladas (tortilla, emmental, légumes ratatouille, haricot)	  Rôti de dinde LR jus aux oignons	  Beignet de poisson PMD
SV :	SV : <i>Quenelles nature sauce champignon</i>	SV :	SV : <i>Filet de colin alaska PMD sauce citron</i>	SV :
Blé	Carottes BIO au jus		Purée de pomme de terre BIO 	Courgettes à la provençale
 Bûchette de laits mélangés (chèvre, vache)	 Fromage fondu la vache qui rit	  Yaourt nature sucré BIO	 Camembert	 Petit fromage frais sucré
 Fruit de saison	  Beignet fourré à la pomme	 Fruit de saison	 Dessert lacté gélifié au chocolat	  Fruit de saison BIO

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

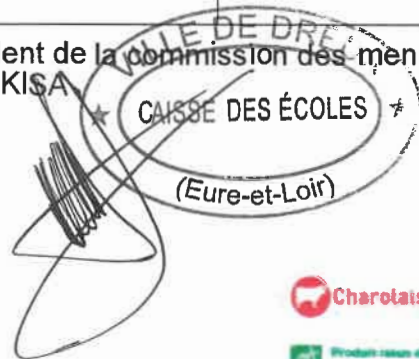


Ville de Dreux

Semaine du 05/08/24 au 11/08/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Tomate BIO à la vinaigrette	Samoussa de légumes	Salade verte BIO vinaigrette	Melon BIO	Pâté de campagne & cornichon Sv : Rillette de thon
*** Boulette de sarrasin lentilles légumes sauce tomate	*** Raviolis de saumon Emmental râpé	*** Sauté de porc LR sauce aigre douce	*** Rôti de bœuf CHAR froid et ketchup	*** Filet de lieu noir frais sauce estragon
SV : Semoule BIO LCL	SV : Yaourt BIO arôme fraise	SV : <i>Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i> Pomme de terre vapeur	SV : <i>Omelette BIO à l'émmental</i> Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)	SV : Pennes BIO
BQ SCE TOMATE		*** Camembert	*** Petit fromage frais sucré	*** Pont l'Evêque AOP
*** Fromage frais tartare nature	*** Fruit de saison	*** Dessert lacté saveur vanille à boire	*** Clafoutis pêche amande (Farine LCL et Lait LCL Yvelinois)	*** Fruit de saison BIO

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



Ville de Dreux

Semaine du 12/08/24 au 18/08/24



























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Végétarien
Lentilles vinaigrette à l'échalote	Concombre BIO et vinaigrette à la tomate	Pastèque BIO		Taboulé (semoule BIO et locale)
Escalope viennoise et citron	Sauté de boeuf CHAR sauce olives	Dés de saumon PMD sauce citron		Omelette nature BIO
<i>SV : Crispidor (beignets fromagers)</i>	<i>SV : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</i>	<i>SV :</i>	<i>SV :</i>	<i>SV :</i>
Haricots verts BIO persillés	Courgettes à la provençale Pomme de terre vapeur	Macaroni BIO semi complète		Purée d'épinards-pommes de terre
Yaourt aromatisé	Fromage fondu la vache qui rit	Carré		Saint Paulin BIO
Fruit de saison	Crêpe fourrée saveur chocolat	Compote pomme-fraise		Fruit de saison

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



Ville de Dreux

Semaine du 19/08/24 au 25/08/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
 Tomate BIO croque sel   Mijoté de boeuf CHAR aux oignons <i>SV : Médaille de merlu PMD sauce printanière</i> Petits pois - carottes  Fromage frais saint moret  Semoule au lait à la vanille	Betterave vinaigrette   Steak haché de veau LR sauce tomate <i>SV : Quenelles nature sauce tomate</i> Coquillettes BIO   Saint nectaire AOP  Fruit de saison BIO	Concombre vinaigrette  Pané moelleux gouda <i>SV :</i> Purée de courgette BIO   Camembert BIO   Dessert lacté gélifié au chocolat	Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette)  Pizza tomate, emmental et mozzarella <i>SV :</i> Salade verte vinaigrette   Yaourt nature sucré BIO  Fruit de saison	Melon charentais   Colin d'Alaska pané PMD <i>SV :</i> Carotte BIO sauce blanche  Petit fromage blanc aux fruits  Cake à la noix de coco (farine LCL et lait LCL du 78)

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

VILLE DE DREUX
CAISSE DES ÉCOLES
(Eure-et-Loir)



Ville de Dreux

Semaine du 26/08/24 au 31/08/24



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien – Repas froid
Betteraves vinaigrette	Concombre BIO sauce bulgare	Rillettes de thon	Pastèque	Tomate concassée au maïs et tortillas
**** Thon à la tomate	**** Emincé de dinde LR sauce au curry	**** Sauté de boeuf CHAR sauce barbecue	**** Parmentier au colin PMD à la purée de céleri	 **** Oeuf dur BIO mayonnaise
SV : Fusilli BIO	SV : <i>Beignet stick mozzarella</i> Brocolis persillés	SV : <i>Omelette BIO sauce basquaise</i> Semoule BIO locale	SV : Salade verte BIO vinaigrette	SV : Salade de riz BIO arlequin (riz BIO, olives, maïs, poivron)
**** Yaourt nature sucré	**** Fromage frais fraidou	**** Fromage blanc fruité	**** Fromage fondu la vache qui rit BIO	**** Coulommiers
**** Fruit de saison BIO	 **** Tarte flan	**** Fruit de saison	**** Compote de pomme	**** Fruit de saison

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

★ CAISSE DES ÉCOLES ★
(Eure-et-Loir)

