


Semaine du 02/09/24 au 08/09/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Menu de la rentrée	
Carotte râpée BIO vinaigrette ciboulette	Salade de blé (poivron, tomate, mais, blé bio)	Concombre vinaigrette	Melon charentais	Macédoine mayonnaise
*** Sauce caponata (duo de courgettes, olives noires, poivrons e	*** Cassolette de poisson PMD sauce ciboulette	*** Omelette nature BIO	*** Crispidor (beignets fromagers)	*** Filet de colin alaska PMD sauce crème
SV : Tortis BIO	SV : Ratatouille & pommes de terre	SV : Boulgour BIO à la tomate	SV : Purée du potager (haricot vert, pomme de terre)	SV : Riz BIO
*** Camembert	*** Yaourt aromatisé vanille BIO	*** Fromage fondu la vache qui rit	*** Petit fromage frais sucré	*** Saint nectaire AOP
*** Compote pomme-fraise	*** Fruit de saison	*** Smoothie pomme et fruits rouges	*** Cake coco pépite chocolat (farine LCL, lait LCL)	*** Fruit de saison BIO

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



Semaine du 09/09/24 au 15/09/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette au basilic	Salade de risetti aux petits légumes	Tartinade à l'avocat & chips au maïs	Betteraves vinaigrette	Pastèque
*** Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	*** Pané de blé aux graines, emmental et épinard	*** Merlu PMD sauce citron	*** Quenelles nature sauce champignons	*** Calamars à la Romaine et citron
SV : Semoule couscous BIO LCL BQ SCE TOMATE	SV : Petits pois	SV : Riz BIO	SV : Chou fleur BIO sauce blanche Pomme de terre vapeur	SV : Purée de courgette BIO
*** Fromage blanc sucré	*** Emmental	*** Brie	*** Yaourt aromatisé	*** Fromage frais fraidou
*** Fruit de saison	*** Dessert lacté gélifié au chocolat	*** Fruit de saison BIO	*** Fruit de saison BIO	*** Gâteau aux haricots blancs et chocolat

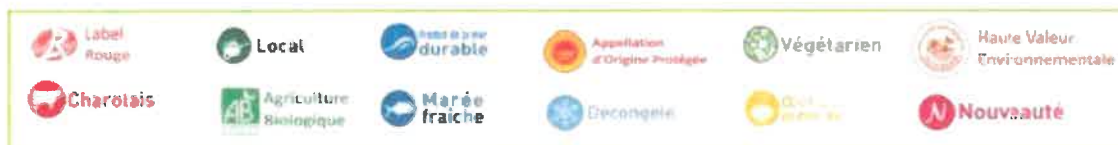
Le Président de la commission des menus,
M. Yucel KISA



Semaine du 16/09/24 au 22/09/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO vinaigrette	Tomate concassée au maïs et tortillas	Pastèque	Chou fleur vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette
 Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron 	 Emince de dinde LR sauce Colombo <i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h. rouge) sauce tomate</i>	 Omelette nature BIO 	 Rôti de boeuf CHAR & sauce barbecue <i>SV : Blanquette de poisson PMD</i>	 Sauce lentilles vertes et tomates façon bolognaise
 Haricots verts BIO persillés	 Blé BIO	Carottes batonnets au jus	Purée de patate douce	Tortis BIO
 Fromage frais saint moret	 Fromage blanc sucré	 Coulommiers	 Cantal AOP	 Yaourt BIO arôme fraise
 Tarte flan	 Fruit de saison BIO	 Semoule au lait	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison

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



Semaine du 23/09/24 au 29/09/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	
Concombre BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre aux olives	Rillettes de thon	Melon charentais	Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette)
 Sauté de boeuf CHAR sauce orientale <i>SV : Médaillon de merlu PMD sauce des îles (curry, noix de coco)</i>	 Cordon bleu (dinde) <i>SV : Beignet stick mozzarella</i>	 Sauté de porc LR sauce tomate basilic <i>SV : Quenelles nature sauce tomate</i>	 Oeuf dur BIO façon Mornay <i>SV :</i>	 Lieu noir frais sauce aux 3 herbes <i>SV :</i>
 Riz BIO	Brocolis persillés	 Pennes BIO	Epinards BIO sauce blanche Pomme de terre vapeur	Purée de haricot vert pommes de terre
 Petit fromage blanc aux fruits	 Fromage frais P'tit Louis	 Gouda	 Yaourt nature sucré	 Brie BIO
 Fruit de saison	 Crème dessert saveur chocolat	 Fruit de saison BIO	 Cake au citron (farine LCL Yvelinoise)	 Fruit de saison












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



Ville de Dreux



Semaine du 30/09/24 au 06/10/24

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Végétarien	Salade de penne vinaigrette au pesto rouge	Pastèque	Pâté de volaille - cornichon <i>SV : Oeuf dur BIO mayonnaise</i>
*** Aiguillettes de poulet sauce curry <i>SV : Galette mexicaine (bouligour, h. rouge) sauce tomate</i>	*** Dahl de lentille corail <i>SV :</i>	***  Sauté de boeuf CHAR sauce chasseur <i>SV : Beignet de poisson PMD</i>	***  Jambon blanc LR <i>SV : Pané de bié aux graines, emmental et épinard</i>	***  Duo de poisson PMD (colin, saumon) sauce citron <i>SV :</i>
Coquillettes BIO 	Riz BIO 	Haricots verts BIO persillés 	Purée de pomme de terre BIO 	Chutney de courgettes
*** Fromage frais tartare nature	***  Yaourt nature BIO & sucre	*** Fromage blanc fruité	*** Saint Paulin	*** Camembert
*** Compote pomme abricot allégée en sucre	*** Fruit de saison	***  Fruit de saison BIO	*** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	***  Crêpe fourrée saveur chocolat

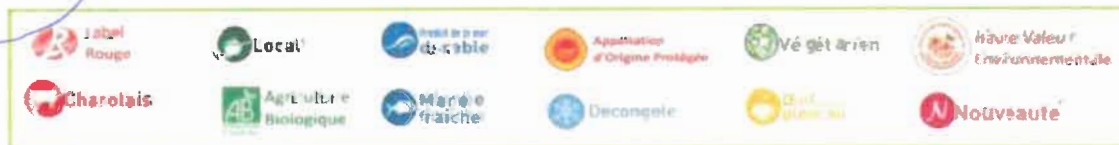
Le Président de la commission des menus,
M. Yucel KISA



Semaine du 07/10/24 au 13/10/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 
Salade de pâtes (pâtes BIO, tomates, maïs BIO, vinaigrette)	Tomates vinaigrette	Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)	Betteraves vinaigrette	Concombre façon tzatziki
 Blanquette de veau LR	 Viande bolognaise CHAR	 Emincé de volaille façon kebab rôti	 Médaillon de merlu PMD sauce crème	 Omelette BIO à l'emmental
<i>SV : Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate.</i>	<i>SV : Thon à la tomate.</i>	<i>SV : Pané moelleux gouda</i>	<i>SV :</i>	<i>SV :</i>
Carottes BIO au jus	Coquillettes BIO 	Lentilles vertes BIO LCL au jus 	Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)	Blé BIO à la tomate
 Camembert	 Yaourt aromatisé vanille BIO 	 Cantal AOP 	 Fromage frais rondelé nature	 Fromage blanc sucré
 Fruit de saison BIO 	 Compote de pomme	 Smoothie pomme poire ananas	 Banane sauce au caramel	 Fruit de saison

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



Semaine du 14/10/24 au 20/10/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Tomates vinaigrette au basilic	Taboulé (semoule BIO et locale)	Salade verte et vinaigrette d'agrumes à la cannelle	Concombre vinaigrette à la tomate	Tartinade aux haricots rouges et épices, chips de maïs
*** Sauce pois chiches épinards tandoori, et pois chiches rôtis	*** Sauté de dinde LR sauce pomme curry crémée	*** Rôti de boeuf CHAR sauce barbecue	*** Nuggets au poulet et sauce au fromage blanc menthe et épices	*** Lieu noir frais sauce aux épices douces
SV :	SV : Médailon de merlu PMD sauce pomme curry crémée	SV : quenelles nature sauce tomate	SV : Nugget de blé sauce fromage blanc menthe épices kebab	
Tortis BIO	Haricots verts BIO persillés	Purée de pomme de terre BIO muscade	Chou fleur persillé	Riz BIO
*** Tomme blanche	*** Petit fromage blanc aux fruits	*** Mimolette	*** Yaourt nature sucré	*** Fromage frais cantadou ail & fines herbes
*** Fruit de saison BIO	*** Fruit de saison	*** Compote de poire	*** Cake aux épices (farine LCL 78) et crème fouettée	*** Dessert lacté au chocolat à boire

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

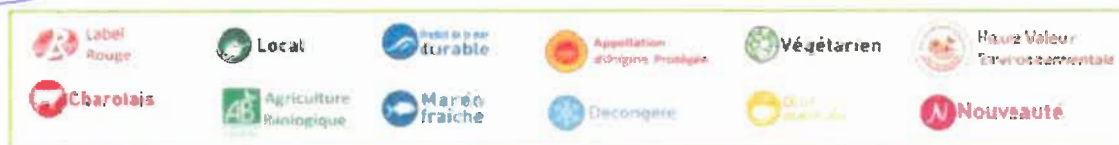


Semaine du 21/10/24 au 27/10/24













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de risetti aux petits légumes</p> <p>*** </p> <p>Goulash de boeuf CHAR</p> <p>SV : Galette au blouhour & pois-chiche sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, harico)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>*** </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Végétarien</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Chili sin carne (h. rouge, carotte, maïs, oignon)</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron</p> <p>SV :</p> <p>Purée d'épinards BIO (pomme de terre BIO)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Cuisse de poulet LR sauce crème</p> <p>SV : Omelette BIO à l'emmental</p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Rôti de porc LR sauce Dijonnaise</p> <p>SV : Filet de colin alaska PMD sauce basquaise</p> <p>Lentilles vertes BIO LCL au jus </p> <p>***</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>

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

VILLE DE DREUX
★ CAISSE DES ÉCOLES
Eure-et-Loire



Semaine du 28/10/24 au 01/11/24

Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Salade texane (haricots rouges, maïs, oignon, vinaigrette)	Chou fleur ravigote	Végétarien	Coleslaw (carotte BIO et chou blanc BIO marinés)	
 Sauté de dinde LR sauce paprika	 Emincé de saumon sauce citron	 Pizza tomate, emmental et mozzarella	 Sauté de boeuf CHAR sauce fromage frais cantadou agrume et potiron	
SV : Crispidor (beignets fromagers)	SV :	SV :	SV : Filet de colin alaska PMD sauce fromage frais agrume potiron	SV :
Courgettes persillées	Tortis BIO 	Salade verte BIO vinaigrette	Purée de pommes de terre-potiron	
 Yaourt nature BIO & sucre 	 Coulommiers BIO 	 Fromage frais cantadou ail & fines herbes	 Mimolette	
 Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	 Compote de pomme	 Carrot'cake (Farine LCL 78)	

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

