

DREUX - MENU

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

La fête du citron s'invite dans votre restaurant scolaire pour un zeste de soleil dans votre assiette !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux

Lundi

Boulettes au boeuf  - Sauce raz el hanout
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux épices
Semoule Bio  - Légumes couscous
Saint Nectaire AOP 
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Filet de lieu noir MSC  - Sauce Italienne
Riz de Camargue IGP pilaf 
Edam Bio 
Clémentine

Mercredi

Potage de légumes verts (concentré)
Rôti de dinde  - Sauce mode
/Galette végétarienne du chef au boulgour
Pommes de terre et chou-fleur CE2 Béchamel 
Suisse fruité

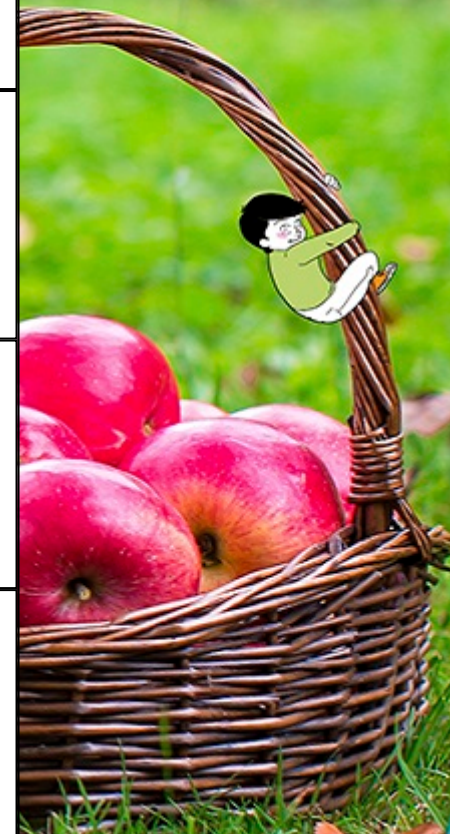
Jeudi

CC Lasagnes aux épinards et **féta AOP** 
Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
Yaourt Bio vanille 
Kiwi Bio 

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette au citron vert - , dés d'emmental
Emincé de cuisse de poulet  - Sauce citron
/Filet de Poisson pané MSC  - , citron
Blé pilaf
Quatre quart du chef au citron

api



DREUX - MENU

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

En selle Cowboy ! Un déjeuner de champion t'attend jeudi au Ranch de la cantine !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux

Lundi

Potage Dubarry (concentré)
Bolognaise de boeuf  
/Filet de limande MSC - Sauce au curry doux
Macaroni Bio 
emmental Bio râpé 
Mandarine

Mardi

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette ciboulette
Emincé de cuisse de poulet  - Sauce crème
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Haricots verts Bio persillés 
Pomme issu d'un Verger Eco Responsable 

Mercredi

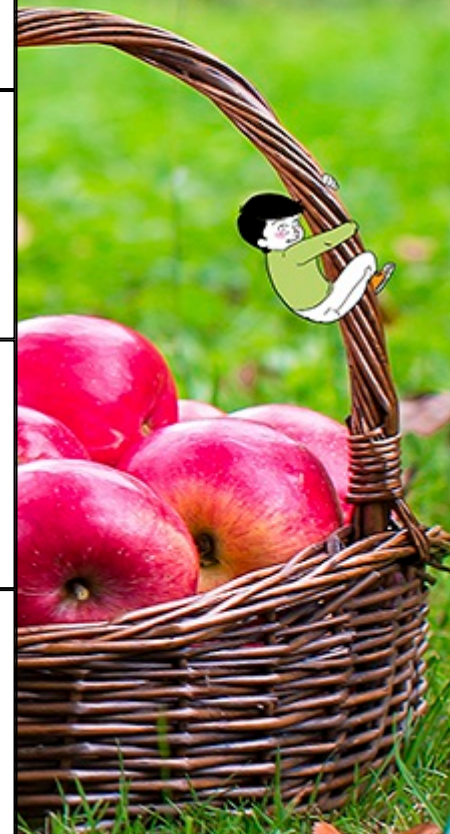
Cordon bleu de dinde FR 
/Filet de Poisson pané MSC  - , citron
Pommes de terre et chou-fleur CE2 Béchamel 
Cantal AOP 
Liégeois chocolat

Jeudi

Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines
BIO Sauté de boeuf Bio  - Sauce tex mex
/Nuggets de poisson
Rosti de pommes de terre - Ketchup (flacon)
Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac)  - , sucre

Vendredi

Gratin de **lentilles Bio** à la patate douce 
Salade verte - Vinaigrette (concentrée)
Saint Paulin
Gâteau du chef au speculoos 

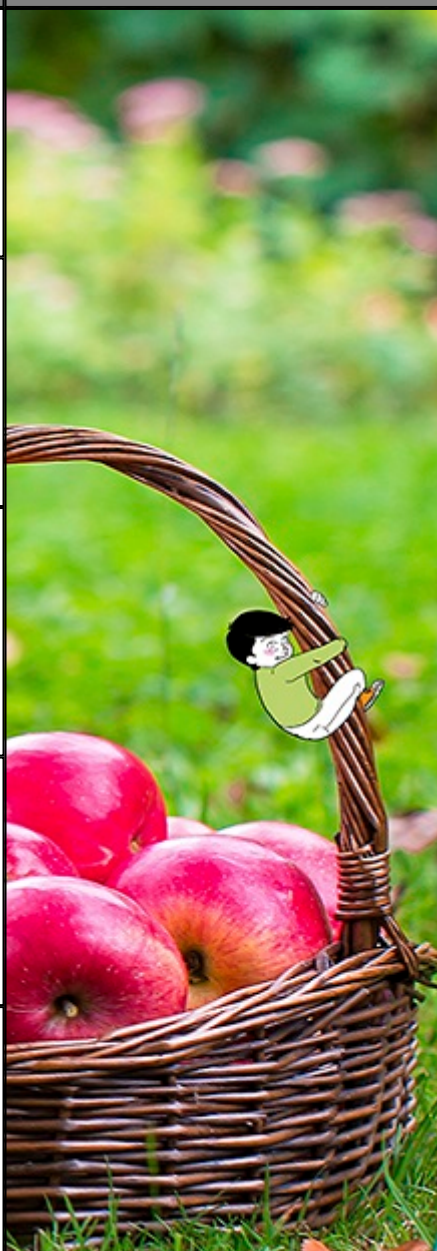


DREUX - MENU

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Sláinte ! Jeudi, le Festin Irlandais est servi !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux

	Lundi	Potage de légumes verts (concentré) Gratin de pommes de terre façon tartiflette Salade verte - Vinaigrette (concentrée) emmental Bio râpé  Kiwi Bio 	
	Mardi	Mélange de fusilli Bio et cornichons  - Vinaigrette persillée - , dés d'emmental Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate Carottes Ce2  - Semoule Bio  Orange Bio 	
	Mercredi	Chili con carne (viande de boeuf VBF)  /Chili sin carne (sans viande) Riz de Camargue IGP pilaf  Tomme noire IGP  Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy (77) 	
	Jeudi	Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre et oignon façon ragoût Yaourt Bio vanille  Gâteau du chef à la pomme cannelle 	
	Vendredi	Crêpe au fromage Rôti de dinde  - Sauce Milanaise /Poisson blanc meunière MSC  Haricots beurre Suisse sucré	

DREUX - MENU

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Vendredi ! , voyagez au Moyen-Orient dans votre assiette !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette au xérès
Steak haché au veau FR - Sauce brune
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce Normande
Semoule Bio
Flan nappé caramel

Mardi

Filet de lieu noir MSC - Sauce méridionale
Blé pilaf
Vache qui rit Bio
Clémentine

Mercredi

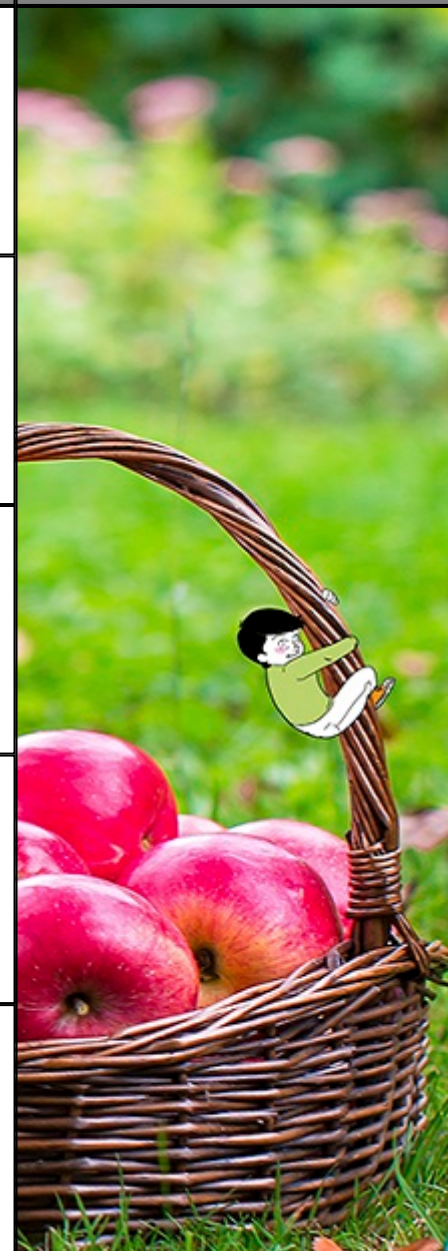
Nuggets végétarien de blé - Ketchup (flacon)
Pommes de terre vapeur - Chou fleur CE2
Saint Nectaire AOP
Ananas Bio

Jeudi

Saucisson sec (porc) - , cornichons
/Oeuf dur - Mayonnaise (flacon)
Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Purée de pommes de terre et brocolis
Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) (vrac) - Confiture de fraise (pot collectif)

Vendredi

Emincé de cuisse de poulet - Façon kebab
/Falafels
Mélange de **riz Bio** aux petits légumes
Fromage blanc Bio (vrac) - , sucre
Gâteau du chef au miel



DREUX - MENU

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Mission du Vendredi : Manger toutes les couleurs de l'Arc-en-ciel !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux



Lundi

Boulettes au boeuf - Sauce à l'indienne
/Boulettes végétariennes - Sauce à l'indienne
Haricots plats à l'huile d'olive - Pommes de terre vapeur
Suisse sucré
Mandarine

Mardi

LABEL ROUGE Paté de campagne de porc - , cornichons
/Tartinade carottes, chèvre et cumin
Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce aurore
Fusilli Bio
Yaourt noix de coco au lait entier de la ferme de Sigy (77) (vrac)

Mercredi

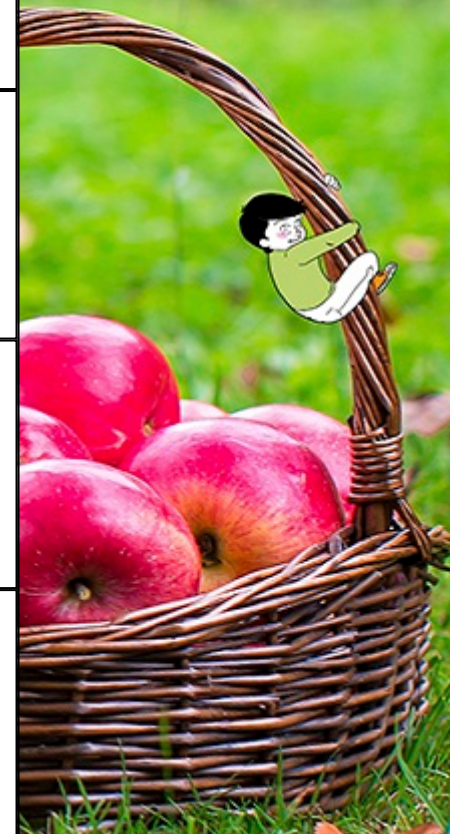
Filet de saumon MSC - Sauce aneth
Épinards à la Béchamel - Pommes de terre cubes rissolées
Saint Môret Bio
Beignet chocolat noisette

Jeudi

Pizza au fromage
Salade verte - Vinaigrette (concentrée)
Yaourt aromatisé
Banane Bio

Vendredi

BIO Sauté de poulet Bio - Sauce tomate
/Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce tomate
Brocolis
Mimolette Bio
Gâteau du chef à la vanille



DREUX - MENU

Du 06/04/2026 au 10/04/2026

Repas d'exception ce Vendredi ! Le meilleur de Pâques est servi !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Emincé de cuisse de poulet - Façon couscous
/Galette végétale panée aux légumes - Ketchup (flacon)

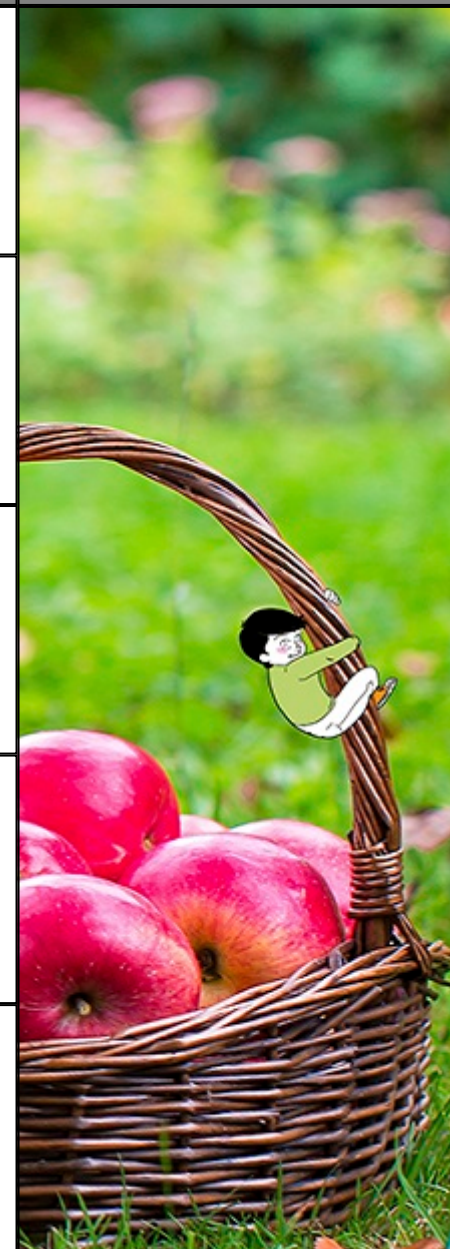
Semoule Bio

Vache qui rit Bio
Flan nappé caramel

Pastachiches (pois chiches) HVE sauce crème et emmental
Yaourt nature Pur Perche (61) (vrac) - Miel (pot collectif)
Pomme issu d'un Verger Eco Responsable

Saucisse de porc CE2
/Saucisse végétale (façon chipo)
Purée de pommes de terre et carottes CE2
Tomme noire IGP
Orange Bio

Oeuf dur - Mayonnaise (flacon) - , persil
Sauté de dinde FR - Sauce Bercy
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce Bercy
Riz Bio, asperges et parmesan façon risotto
Fondant au chocolat du chef - Chantilly - , vermicelles chocolat - Friandise de Pâques

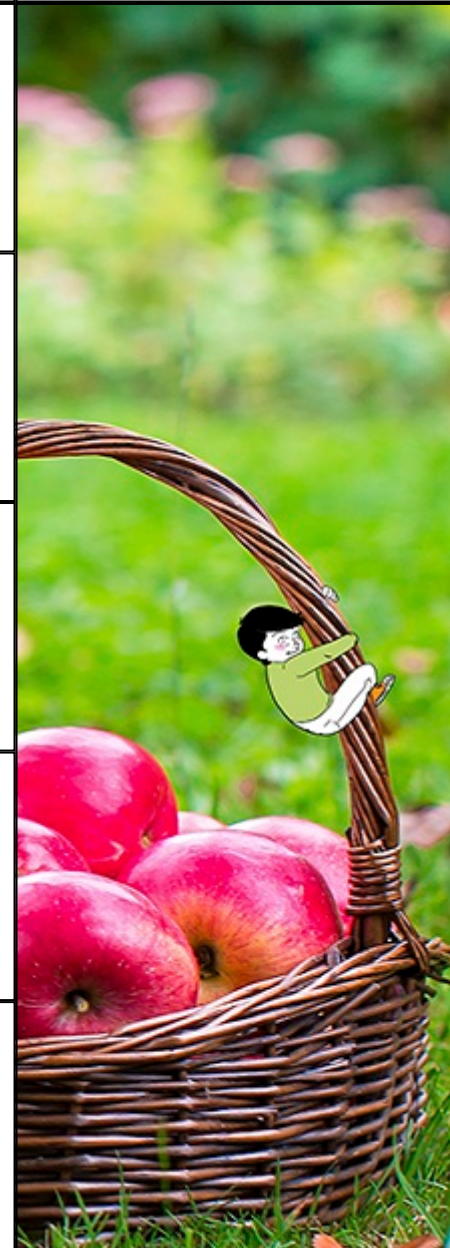


DREUX - MENU

Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Mercredi, Carottes sous toutes les formes, pour une super vision !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux



Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette
Filet de limande MSC - Sauce aromates
Purée de pommes de terre
Crème dessert au chocolat

Mardi

Maïs - Vinaigrette aux dés de tomates
Nuggets de poulet pané
/Nuggets végétarien de blé
Epinards Bio béchamel
Flan à la vanille

Mercredi

Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce crème
Pommes de terre cubes rissolées
Yaourt au lait entier Bio nature - Quart de lait (95) - , sucre
Cake du chef à la carotte

Jeudi

Tarte aux lentilles HVE (régionales) et ciboulette
Salade verte - Vinaigrette (concentrée)
Yaourt Bio vanille
Banane Bio

Vendredi

Rôti de dinde - Sauce napolitaine
/Galette végétale - Sauce napolitaine
Semoule Bio
Saint Paulin
Compote pomme passion

DREUX - MENU

Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Mercredi, Carottes sous toutes les formes, pour une super vision !

Gouter



Lundi

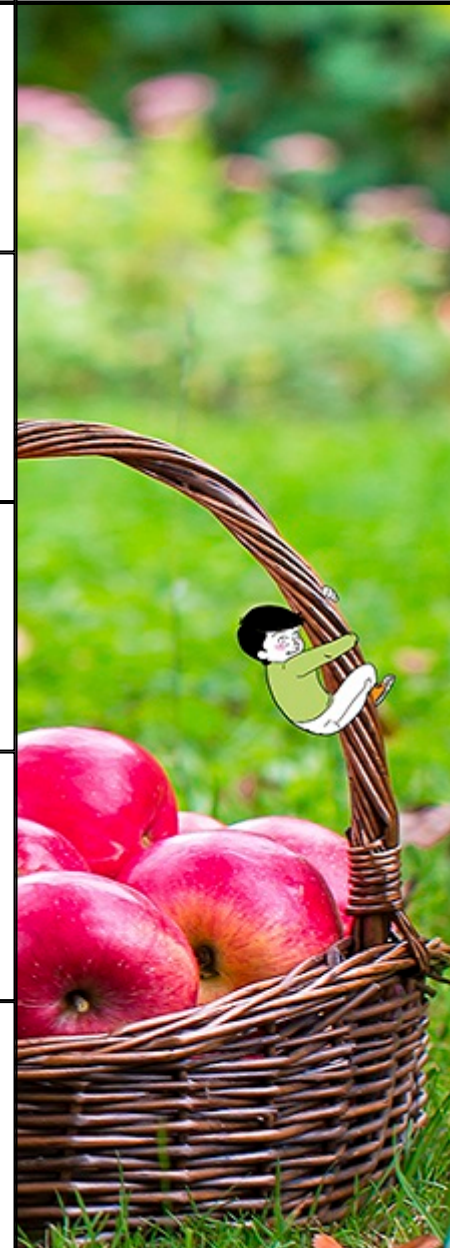
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Lait Bio nature - Chocolat en poudre
Brioche
Compote pomme



*Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.*

DREUX - MENU

Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Repas de saison ce Jeudi ! Goûtez la fraîcheur du Printemps dans votre assiette !

Menus des écoles et accueils de loisirs de la ville de dreux

Lundi

Lardons de dinde façon carbonara
/Poisson MSC façon carbonara 
Macaroni Bio 
Saint Nectaire AOP 
Liégeois chocolat

Mardi

LABEL ROUGE Rôti de porc issu de porc   - Sauce soubise
/Saucisse végétale (goût merguez)
LABEL ROUGE haricot lingot du Nord  - Sauce tomate
Yaourt aromatisé
Kiwi Bio 

Mercredi

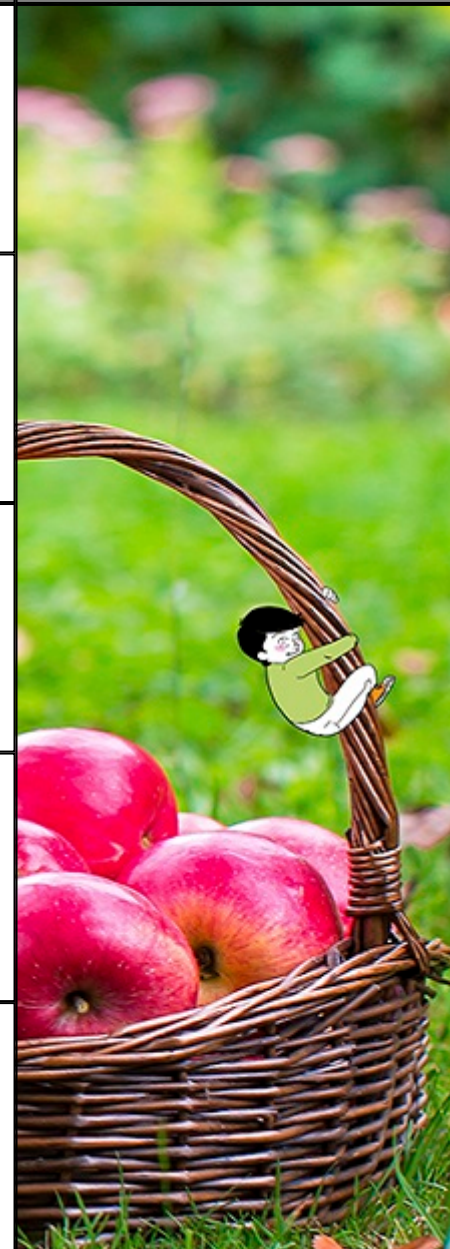
Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup
Beignet de calamars à la romaine
Haricots verts Bio persillés 
Suisse fruité

Jeudi

Emincé de cuisse de poulet  - Sauce basquaise
/Boulettes végétariennes - Sauce basquaise
Riz Bio créole 
Saint Môret Bio 
Compote fraîche **pomme Bio** framboise  

Vendredi

Beignets de brocolis
Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 
Petits pois CE2
Banane Bio 



DREUX - MENU

Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Repas de saison ce Jeudi ! Goûtez la fraîcheur du Printemps dans votre assiette !

Gouter



Lundi

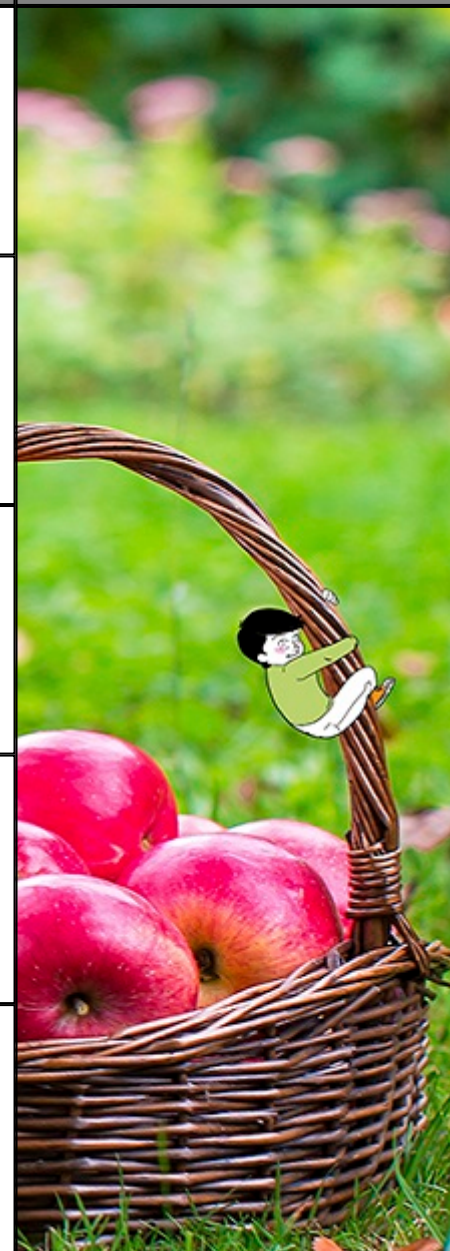
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Yaourt sucré
Gateaux dessert
Banane Bio



*Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison pour l'origine des viandes.*