

# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 45

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Découverte des épices



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mélange de torsades BIO cornichons sauce mayonnaise		Oeuf dur mayonnaise	
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Filet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	Émincé de poulet VFR sauce crème	Lasagnes au boeuf Bio	Poisson blanc meunière MSC
Salade verte vinaigrette	Petits Pois	Colin MSC sauce crème	Lasagnes de légumes	Pommes de terre cubes rissolées et ketchup
Yaourt aromatisé	Fromage blanc BIO & sucre	Yaourt Bio à la <b>vanille</b>	Suisse sucré	Bûchette lait mélangé
Beignet chocolat		Gâteau à la <b>cannelle</b> du chef (farine Bio)		Compote pomme Bio

Goûters

Yaourt aux fruits	Lait nature BIO	Suisse sucré	Crème dessert vanille	Briquette de lait chocolatée
Pain au lait	Moelleux aux abricots	Baguette & barre de chocolat	Galette bretonne	Madeleine
Pomme HVE	Compote de pomme	Jus de raisin	Poire	Banane

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 46

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Fajitas Party !!

Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé (semoule Bio)	Betterave Bio vinaigrette à l'ail		
Férié	Emincé de poulet VFR sauce aigre douce	Jambon Blanc Label Rouge	Gratin de lentilles Bio à la patate douce	Fajitas à l'égréné de boeuf Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine
	Morceaux de colin MSC sauce curcuma	Quenelles natures Bio sauce crème		Fajitas au chili sin carne
	Haricots verts Bio à l'échalote	Purée de pommes de terre et potiron	Salade verte & vinaigrette	Frites & ketchup
	Yaourt nature et sucre	Suisse fruité	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	Emmental
			Banane Bio	Cake du chef aux pépites de chocolat (farine Bio)

Goûters

	Flan vanille	Lait nature BIO	Fromage blanc sucré	Vache qui rit BIO
	Quatre quart	Moelleux chocolat	Pompon	Brioche
	Jus d'orange	Clémentine	Poire	Jus de pomme briquette

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Produit français

Label de qualité

## Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

Semaine 47

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de riz Bio au thon vinaigrette 		Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette persillée	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce romarin 	Boulettes au boeuf Bio sauce paprika 	Sauté de porc VFR sauce au jus 	Aiguillettes de poulet sauce au curry 	Chili sin carne 
	<i>Falafels</i> 	<i>Galette végétarienne sauce tomate</i> 	<i>Boulettes végétariennes sauce au curry</i> 	
Purée de pomme de terre	Légumes tajine	Haricots blanc à la tomate	Carottes Bio 	Riz de Camargue IGP 
Pont l'Évêque AOP 	Fromage blanc sucré	Yaourt nature Bio et sucre 		Bûchette lait mélangé
Compote pomme Bio 		Tarte au flan du chef cannelle vanille	Liegeois vanille	Pomme HVE 

Goûters

Yaourt & confiture	Emmental	Suisse fruité	Lait BIO	Briquette de lait fraise
Barre bretonne	Baguette	Cake marbré	Brioche & confiture	Biscuit fourré chocolat
Jus d'ananas	Pomme	Jus de pomme	Jus de raisin	Compote à boire

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 48

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive				
Chipolata	Boulettes au boeuf Bio VBF sauce brune	Normandin de veau sauce tex mex	Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Filet de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise
Quenelles sauce nantua	Boulettes végétarienne sauce échalotes	Morceaux de colin MSC sauce tomate		
Petits pois au jus & blé pilaf	Frites et ketchup	Riz de Camargue IGP		Haricots verts Bio persillés
	Camembert Bio	Bûchette lait mélangé	Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain (78) & sucre	Yaourt nature Bio et sucre
Crème dessert chocolat Pur Perche (61)	Eclair au chocolat	Compote pomme cassis	Orange	Gâteau fromage blanc coco ananas du chef (farine Bio)

Goûters

Lait BIO	Suisse sucré	Fromage blanc sucré	Suisse fruité	Vache qui rit
Brioche & confiture	Barre cake marbré	Baguette & confiture	Quatre quart	Pain au lait
Compote pomme banane	Jus d'ananas	Poire	Jus de pomme	Compote à boire

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 49

Semaine du 02 au 06 Decembre 2024

La carotte en fête !



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Torsades Bio et dés d'emmental vinaigrette au ketchup				
Oeufs durs	Filet de saumon MSC sauce citron	Jambon blanc Label Rouge	Emincé de poulet sauce aux épices	Poisson Meunière MSC & citron
Epinards béchamel	Riz Bio	Morceaux de colin MSC sauce crème	Boulettes végétariennes sauce aux épices	Gratin de poireaux & pomme de terre béchamel
Yaourt Bio à la vanille	Tomme noire IGP	Coquillettes bio	Mélange de pommes de terre et carottes	Suisse sucré
	Pomme	Brie	Yaourt nature Bio au lait entier Quart de lait (95) et sucre	Gaufre liégeoise
		Flan chocolat	Cake du chef à la carotte (farine Bio)	

Goûters

Emmental	Lait BIO	Suisse sucré	Fromage blanc & confiture	Vache qui rit BIO
Baguette	Pain au lait & chocolat	Palet breton	Pompon	Brioche
Poire	Compote pomme cassis	Jus de raisin	Jus d'orange	Banane

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 50

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

L'hiver arrive ..



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de porc VFR sauce à la moutarde à l'ancienne	Cervelas et cornichons Oeufs dur mayonnaise			Salade iceberg croûtons à l'ail vinaigrette au pesto
Sauté de porc VFR sauce à la moutarde à l'ancienne	Morceaux de colin MSC au four sauce huile d'olive et tomates	Pizza au fromage du chef	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua	Coquiflette Bio aux allumettes de dinde
Boulettes végétarienne sauce tajine				Coquiflette Bio aux légumes et fromage
Chou fleur HVE persillé	Purée pommes de terre et panais	Salade verte vinaigrette	Riz de Camargue IGP	
Yaourt nature Bio et sucre	Suisse fruité	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes	Tomme grise
Donuts		Poire Bio	Kiwi Bio	Compote pomme BIO du chef et spéculoos

Goûters

Fromage blanc sucré	Lait BIO	Vache qui rit	Yaourt sucré	Briquette de lait fraise
Baguette & confiture	Moelleux chocolat	Quatre quart	Brioche	Biscuit fourré chocolat
Compote pomme fraise	Pomme HVE	Jus d'orange	Jus d'ananas	Compote à boire

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 51

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		On fête Noël JEUDI		VENDREDI	
				Pommes de terre vinaigrette à la menthe				Carottes râpées Bio vinaigrette	
Boulettes au boeuf Bio VFR sauce arrabiata		Rôti de porc Label Rouge sauce chasseur		Nuggets de blé		Émincé de dinde VFR sauce miel et marrons		Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux oignons		Galette végétarienne sauce tomate				Morceaux de colin MSC sauce miel et marrons			
Carottes HVE		Semoule Bio		Petits pois au jus		Pommes de terre Forestines		Purée de pommes de terre	
Yaourt nature Bio et sucre		Saint Nectaire AOP		Suisse sucré		Brie de Montereau de la ferme de Sigy			
Beignet pomme		Clémentine				Bûche de Noël et chocolat & clémentine		Liégeois chocolat	

Goûters

Lait BIO & grenadine	Flan vanille	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre	Briquette de lait chocolatée
Quatre quart	Moelleux nature	Baguette & chocolat	Pain au lait	Madeleine
Orange	Poire	Jus d'orange	Jus de raisin	Compote à boire

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 52

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024

Noël des centres



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri râpé Bio sauce façon rémoulade			
Morceaux de colin MSC sauce aux napolitaine	Omelette du chef au fromage		Emincé de filet de poulet sauce brune échalote et airelles <i>Boulettes végétariennes sauce brune échalote et airelles</i>	Rôti de dinde VFR sauce blackwell
Semoule Bio	Coquillettes Bio	Férial	Gratin dauphinois	Blé pilaf
Buchette lait mélange			Suisse sucré	Camembert BIO
Clémentine	Flan vanille		Gâteau du chef à la crème et brisures de marron & crème anglaise (farine Bio)	Poire BIO

Goûters

Suisse sucré	Lait nature BIO		Fromage blanc sucré	Briquette de lait
Cake marbré	Brioche & confiture de groseille		Pain au lait & barre de chocolat	Pompon (Gâteau marbré)
Jus d'orange	Compote pomme pêche		Compote pomme poire	Banane

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs de St-Cyr-L'école

## Semaine 01

Semaine du 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025



Cuisine centrale de Dreux

Jour de l'an du centre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dahl de lentilles Bio 	Hachis parmentier de boeuf Bio à la purée de potiron  <i>Brandade de colin MSC du chef</i> 	Férial	Filet de colin d'alaska MSC sauce miel et marron 	Paupiette de veau VFR sauce au poivre  <i>Quenelles de brochet sauce aurore</i>
Riz Bio 	Salade verte vinaigrette au balsamique		Rosti de pommes de terre	Maraconis Bio 
Tomme noire IGP 	Coulommiers		Yaourt nature Bio et sucre 	Carré de Ligueil
Kiwi Bio 	Flan nappé caramel		Cake au chocolat et noix de coco (farine Bio) 	Orange Bio 

Goûters

Yaourt sucré	Fromage blanc		Suisse fruité	Briquette de lait fraise
Biscuit fourré chocolat	Pain au lait & confiture d'abricot		Baguette & chocolat	Brioche
Compote pomme fraise	Jus de pomme		Orange	Banane

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

