

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

## Semaine 02

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		EPIPHANIE JEUDI		VENDREDI	
		Maïs vinaigrette aux épices mexicaines							
Bolognaise de lentilles Bio		Sauté de dinde VFR sauce champignons		Rôti de porc Label Rouge sauce diable		Haut de cuisse de poulet rôti VFR		Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille	
		<i>Morceaux de colin MSC sauce champignons</i>		<i>Quenelles nature sauce crème</i>		<i>Galette végétarienne sauce tomate</i>			
Penne Bio		Haricots verts Bio persillés		Semoule Bio		Purée de pommes de terre et brocolis		Riz de Camargue IGP créole	
Emmental		Yaourt Bio nature et sucre		Brie		Yaourt vanille Bio		Saint Paulin	
Clémentine				Crème dessert au chocolat au lait de la ferme de Sigy		<b>Galette des rois</b>		Kiwi Bio	

Goûters

Lait BIO nature		Flan vanille		Suisse fruité		Fromage blanc sucré		Vache qui rit BIO	
Baguette & beurre		Quatre quart		Brioche		Baguette & barre de chocolat		Brioche	
Compote		Jus d'orange		Jus de pomme		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 03

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Chou rouge râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Sauté de porc VFR sauce tandoori	Nuggets de blé et ketchup	Morceaux de colin MSC sauce façon paëlla	Jambon blanc Label Rouge et ketchup	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce brune
<i>Boulettes végétariennes sauce tandoori</i>			<i>Omelette du chef (MEA) au fromage &amp; ketchup</i>	<i>Poisson blanc meunière MSC et citron</i>
Potatoes	Boulghour	Riz Bio pilaf jaune	Macaronis Bio	Navets persillés et pommes de terre vapeur
Camembert Bio	Petit moulé nature	Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain (77) et sucre		Suisse fruité
Liegeois vanille	Compote de pomme Bio	Gâteau du chef aux amandes	Flan nappé caramel	Banane Bio

Goûters

Suisse fruité	Fromage blanc sucré	Emmental	Yaourt nature & sucre	Briquette de lait fraise
Quatre quart	Baguette & confiture	Baguette	Biscuit fourré chocolat	Pain au lait
Jus de pomme	Mandarine	Pomme	Compote pomme fraise	Banane BIO

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit français	Label de qualité
--------------------	----------------	--------------------	------------------	------------------

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

## Semaine 04

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



Cuisine centrale de Dreux

On passe à l'orange

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Normandin de veau VFR sauce au poivre	Pizza au fromage Bio	Boulettes au boeuf VBF <b>BIO</b> sauce barbecue	Rôti de porc VFR sauce paprika	Taboulé de lentilles corail aux dés d'emmental vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes		Boulettes végétariennes sauce barbecue	Dos de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au cumin
Semoule Bio	Salade verte vinaigrette au balsamique	Lentilles Bio au jus	Blé pilaf	<i>Emincé végétal de pois Bio sauce au cumin</i>
Pont Eveque AOP	Yaourt aromatisé	St Morêt Bio	Suisse fruité	Carottes
Orange Bio	Pomme Bio	Donuts		Tarte à la patate douce et caramel du chef

Goûters

Lait BIO nature	Crème dessert vanille	Lait BIO nature	Yaourt aux fruits	Brique de lait chocolaté
Pain au lait	Galette bretonne	Moelleux abricots	Baguette & confiture	Madeleine
Pomme	Clémentine	Compote de pomme	Jus d'orange	Banane BIO

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit français	Label de qualité
--------------------	----------------	--------------------	------------------	------------------

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

## Semaine 05

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



Cuisine centrale de Dreux

Chandeleur

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Oeuf dur mayonnaise		Tarte au fromage du chef	
Bolognaise de boeuf VBF	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce napolitaine	Rôti de dinde VFR sauce aux olives	Poisson pané 100 % filet MSC et citron
Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma		Quenelles natures Bio sauce échalote	Nuggets de blé	
Coquillettes Bio	& salade verte d'accompagnement vinaigrette	Riz de Camargue IGP créole	Haricots plats aux oignons	Chou fleur Bio béchamel
St Nectaire AOP	Yaourt vanille Bio	Tomme noire IGP	Yaourt Bio nature et sucre	Yaourt nature Pur perche (61) et copeaux de chocolat
Clémentine		Compote fraîche pommes Bio mangue		Crêpe sucrée

Goûters

Yaourt sucré	Lait BIO nature	Yaourt & sucre	Vache qui rit BIO	Briquette de lait fraise
Brioche	Moelleux chocolat	Quatre quart	Baguette	Biscuit fourré chocolat
Jus d'ananas	Pomme HVE	Jus d'orange	Compote pomme fraise	Banane BIO

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



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

## Semaine 06

Semaine du 03 au 07 Février 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Haricots verts Bio vinaigrette						Kebab Party ! Pain pita, viande Kebab et sauce blanche Pain pita, falafels et sauce blanche Frites au four Saint Paulin Milkshake au chocolat			
Saucisse fumée		Tortillas de pommes de terre, épinards, emmental Bio		Sauté de boeuf (Normandie) façon carbonade Origine : France				Filet de saumon MSC sauce ciboulette	
Poisson meunière MSC et citron				Morceaux de colin MSC sauce aux épices					
Lentilles Bio au jus		Salade verte et vinaigrette		Carottes Bio & pomme de terre vapeur				Petits pois	
Suisse fruité		Bûchette de lait mélangé		Yaourt aromatisé				Emmental	
		Crème dessert au chocolat Pur Perche (61)		Gâteau aux pommes cannelle du chef		Poire Bio			

Goûters

Yaourt sucré	Lait BIO nature	Fromage blanc & sucre	Suisse fruité	Briquette de lait chocolaté
Biscuit fourré chocolat	Baguette & confiture	Pain au lait	Baguette & chocolat	Madeleine
Compote pomme fraise	Pomme	Clémentine	Jus d'orange	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 07

Semaine du 10 au 14 Février 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à la menthe	Salade de blé arlequin vinaigrette			
Gratin de coquillettes Bio, chou fleur béchamel fromagère	Nuggets de poulet pané et ketchup <i>Nuggets végétariens de blé et ketchup</i>	Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate	Boulettes au boeuf <b>Bio</b> sauce à la lombarde <i>Boulettes végétariennes sauce lombarde</i>	Beignet de calamar à la romaine & sauce mayonnaise
Salade verte vinaigrette	Carottes Bio	Haricots blanc à la tomate	Torsades Bio	Pommes de terre cubes rissolées et ketchup
Fromage blanc Bio et confiture	Yaourt vanille Bio	Suisse fruité	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Petit moulé nature
		Banane Bio	Orange Bio	Compote pomme cassis

Goûters

Suisse sucré	Fromage blanc & sucre	Carré frais	Flan vanille	Vache qui rit BIO
Brioche	Barre marbré	Baguette	Quatre quart	Pain au lait
Jus d'ananas	Pomme	Compote pomme framboise	Jus de pomme	Jus d'orange 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 08

Semaine du 17 au 21 Février 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles Bio vinaigrette				
Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua	Rôti de dinde VFR sauce crème  Nuggets de blé & ketchup	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce aigre douce  Morceaux de colin MSC sauce aigre douce	Lasagnes de boeuf VFR  Lasagnes de légumes à l'égrainé de pois Bio	Gratin de pommes de terre au fromage
Beignets de brocolis	Semoule Bio	Riz cantonnais	Salade verte vinaigrette	Salade verte vinaigrette
	Yaourt nature Bio et sucre	Suisse sucré	Bûchette de lait mélangé	Suisse fruité
Crème dessert caramel	Orange Bio	Gâteau du chef à la noix de coco	Banane Bio	Donuts

Goûters

Yaourt nature & sucre	Lait BIO nature	Fromage blanc sucré	Flan vanille	Lait en briquette
Barre bretonne	Baguette & barre de chocolat	Moelleux nature	Baguette & beurre	Pompon
Jus de pomme	Compote pomme poire	Pomme	Jus d'orange	Banane BIO

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit français	Label de qualité
--------------------	----------------	--------------------	------------------	------------------












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

## Semaine 09




Semaine du 24 au 28 Février 2025








Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette	Crêpe au fromage		Beignet de chou fleur	
Poisson pané 100% filet MSC et citron 	Haut de cuisse de poulet rôti VFR 	Hachi parmentier de boeuf VBF 	Chili sin carne 	Jambon blanc Label Rouge <i>Origine : France</i> 
	<i>Nuggets végétariens</i>	<i>Brandade de colin MSC</i> 		Oeufs durs
Haricots verts Bio persillés 	Julienne de légumes	Salade verte vinaigrette à l'orange	Riz de Camargue IGP 	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette
Fromage blanc & sucre	Yaourt vanille Bio 	Gouda Bio 	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
		Poire		Gâteau au miel et aux 4 épices du chef 

Goûters

Suisse fruité	Lait BIO nature 	Yaourt nature & sucre	Lait BIO nature 	Emmental
Pain au lait	Brioche & confiture	Baguette & confiture	Cake marbré	Pain au lait
Compote pomme cassis	Mandarine	Jus de raisin	Banane BIO 	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 10

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI GRAS !!	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs vinaigrette aux dés de tomates				Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef
Sauté de porc VFR sauce normande	Steak haché VFR sauce brune	Allumettes de dinde façon carbonara		Poisson blanc meunière et citron
Pavé de merlu MSC sauce citron	Galette végétarienne sauce tomate	Morceaux de colin MSC sauce crème	Dahl de lentilles Bio	
Carottes CE2 à l'étuvée	Pomme de terre cubes rissolées	Macaronis Bio	Riz Bio	Chou fleur béchamel
Suisse sucré	Yaourt au lait entier Bio nature Quart de lait (95) et sucre	Camembert Bio	Tomme grise	Yaourt vanille Bio
	Beignet chocolat noisette	Compote fraîche de pommes BIO cannelle	Banane Bio	

\* CE2 = Critère environnemental de niveau 2

Goûters

Lait BIO & grenadine	Flan vanille	Suisse sucré	Fromage blanc et sucre	Briquette de lait chocolatée
Quatre quart	Moelleux nature	Brioche	Pain au lait	Madeleine
Orange	Poire	Jus d'ananas	Jus de raisin	Compote à boire

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité

