

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

## Semaine 11

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de pommes de terre, maïs, dés de mimolette vinaigrette persillée			Salade de riz Bio au thon vinaigrette	<p><i>La vie en Rose</i></p> <p>Hachi parmentier à la purée de betteraves Bio (Boeuf ) </p> <p>Brandade de colin à la purée de betteraves Bio </p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Yaourt nature Pur Perche (61) et confiture de fraise </p> <p>Gâteau aux pralines roses du chef </p>
Emincé de cuisse de poulet VFR sauce champignons	Omelette (MEA*) du chef	Jambon blanc Label Rouge VFR	Poisson pané 100% filet MSC et citron	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry		Galette végétarienne sauce tomate		
Haricots verts Bio persillés	Semoule Bio	Spaguetti BIO	Épinards à la béchamel	
Ananas	Buchette lait mélange	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé	
	Pomme HVE	Kiwi Bio		

\*MEA = Mieux être animal

Goûters

Lait BIO nature	Flan vanille	Suisse fruité	Fromage blanc sucré	Emmental
Baguette & beurre	Quatre quart	Brioche	Baguette & barre de chocolat	Tranche de Pain de mie
Compote pomme abricot	Jus d'orange	Pomme	Poire	Jus de pomme briquette

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

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

## Semaine 12

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes BIO râpées vinaigrette			<i>Voyage à la réunion</i>	Cake emmental et mimolette du chef
Bolognaise de lentilles <b>BIO</b>	Filet de lieu noir MSC sauce aux olives	Boulettes au boeuf <b>BIO</b> sauce au thym <i>Boulettes végétariennes sauce arabiata</i>	Rougail de saucisses <i>Rougail de colin MSC</i>	Rôti de dinde VFR sauce Bercy <i>Galette végétarienne sauce Bercy</i>
Torsades Bio	Purée de pommes de terre	Boulghour	Riz Bio créole	Jardinière de légumes
Flan nappé caramel	Emmental Kiwi Bio	Suisse sucré Eclair au chocolat	Gouda Bio Clafoutis du chef à l'ananas	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre

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	Clémentine	Pomme	Jus de pomme	Banane BIO

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

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

## Semaine 13

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre vinaigrette				
Émincé de dinde VFR sauce tomate	Carottes et pois chiche à l'orientale	Quich'o bolo	Émincé de cuisse de poulet VFR sauce au miel	Sauté de boeuf VBF (Normandie) sauce façon Bourguignon
<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i>		Quich'o thon	<i>Omelette (MEA*) du chef</i>	<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore</i>
Brocolis	Semoule Bio	Salade verte vinaigrette	Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Frites
Yaourt nature BIO et sucre	Yaourt aromatisé	Brie	Suisse sucré	Edam BIO
	Ananas	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)	Compote du chef pomme Bio mangue	Flan vanille

\*MEA = Mieux être animal

Goûters

Lait nature BIO	Crème dessert vanille	Yaourt aux fruits	Lait nature BIO	Briquette de lait chocolatée
Pain au lait & barre de chocolat	Galette bretonne	Barre bretonne	Baguette & confiture	Madeleine
Pomme	Clémentine	Jus d'orange	Kiwi	Clémentine

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Produit français

Label de qualité

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

## Semaine 14

Semaine du 31 au 04 Avril 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé (semoule Bio)	<i>Le citron à l'honneur</i>			
Paupiette de veau VFR sauce provençale	Aiguillettes de poulet VFR sauce citron	Pavé de Merlu MSC sauce au curry	Nuggets de blé et ketchup	Chili con carne VBF
<i>Poisson pané 100% filet MSC et citron</i>	<i>Morceaux de colin MSC sauce citron</i>			<i>Chili sin carne</i>
Haricots beurre	Pommes de terre cubes rissolées	Semoule BIO	Macaronis Bio	Riz Bio
Suisse fruité	Yaourt nature Bio et sucre	Suisse sucré	Bûchette de lait mélangé	Tomme blanche
	Cake au citron du chef	Ananas	Banane BIO	Compote du chef pomme Bio

Goûters

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

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

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

## Semaine 15

Semaine du 07 au 11 Avril 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pommes de terre, dés de mimolette vinaigrette au fromage blanc et ciboulette		<i>Les cloches sont passées !</i>	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette
Normandin de veau VBF sauce aux oignons	Beignet de calamars à la romaine et ketchup	Penne Bio aux 3 fromages	Filet de saumon MSC sauce diéppoise	Chipolatas Label Rouge grillée
Galette végétarienne sauce aux oignons				Falafels
Torsades Bio	Brocolis	Salade verte vinaigrette	Mélange de petits pois et carottes	Epinards béchamel
Gouda Bio		Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Yaourt nature et sucre
Crème dessert caramel	Pomme HVE*	Banane Bio	Dessert du chef de Pâques Clafoutis pomme poire chocolat	

\*Haute Valeur Environnementale

Goûters

Yaourt sucré	Lait bio nature	Fromage blanc nature & sucre	Suisse fruité	Briquette de lait chocolatée
Biscuit fourré chocolat	Baguette & confiture	Pain au lait & chocolat	Baguette & beurre	Madeleine
Clémentine	Compote pomme banane	Jus de pomme	Jus d'orange	Compote à boire

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

















Produit français





Label de qualité

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

## Semaine 16

Semaine du 14 au 18 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Coquillettes Bio vinaigrette aux dés de tomates 
Normandin de veau VFR sauce brune 	Cordon bleu de dinde VFR 	Sauté de porc VFR sauce à l'orange 	Tarte au fromage du chef 	Poisson meunière MSC et citron 
<i>Encornet de calamars sauce à la lombarde</i>	<i>Nuggets de blé</i> 	<i>Morceaux de colin MSC sauce à l'orange</i> 		
Torsades Bio 	Pommes de terre rissolées et ketchup	Semoule Bio 	Salade iceberg vinaigrette	Carottes à l'étuvée
Petit moulé nature	Fromage blanc aux fruits	Cantal AOP 	Yaourt Bio vanille 	Suisse fruité
Flan chocolat	Orange Bio 	Compote fraîche pomme Bio rhubarbe 	Kiwi Bio 	

Lait BIO nature 	Yaourt nature & sucre	Lait bio nature & chocolat 	Flan caramel	Carré frais
Brioche & confiture	Barre marbré	Baguette & beurre	Quatre quart	Pain de mie
Pomme HVE 	Compote pomme framboise	Poire	Jus de raisin	Banane BIO 

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité



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

## Semaine 17

Semaine du 21 au 25 Avril 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons <i>Oeuf dur mayonnaise</i>
<b>Férié</b>	Émincé de cuisse de poulet VFR sauce napolitaine	Rôti de boeuf VFR et ketchup	Tortellini ricotta épinards sauce ciboulette	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux olives
	<i>Nuggets de blé</i>	<i>Omelette du chef (MEA*) au fromage et ketchup</i>		
	Torsades Bio	Purée de pommes de terre et patate douce		Riz de Camargues IGP pilaf
	Munster AOP	Yaourt nature Bio et sucre	Emmental râpé Bio	Yaourt nature et sucre
	Kiwi Bio	Ananas	Compote pomme Bio	

\*MEA = Mieux être animal

Goûters

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

Produit biologique

Produit locaux

Produit végétarien

Produit français

Label de qualité












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

## Semaine 18


Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025



Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre, tomates et maïs vinaigrette au basilic		Chou rouge râpé vinaigrette au balsamique		
Sauté de dinde VFR sauce aux herbes 	Gnocchis à la provençale à l'emmental Bio 	Brandade de colin MSC à la purée de carottes 	<b>Férié</b>	Émincé de cuisse de poulet VFR sauce tandoori 
<i>Boulettes végétariennes sauce tomate</i> 				<i>Morceaux de colin MSC sauce tandoori</i> 
Chou fleur	Salade verte vinaigrette			Riz de Camargues IGP créole 
Yaourt aromatisé	Edam Bio 	Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78) 		Fromage blanc et coulis de fruits jaunes
	Poire	Compote pomme		Gâteau du chef à la cannelle 

Goûters

Suisse fruité	Lait BIO nature 	Yaourt nature & sucre		Emmental
Pain au lait	Brioche & confiture	Baguette & confiture	Férié	Pain au lait
Mandarine	Compote pomme cassis	Jus de raisin		Compote pomme à boire

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit français



Label de qualité














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

## Semaine 19


Semaine du 05 au 09 Mai 2025








Cuisine centrale de Dreux

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma 	Nuggets de blé & ketchup 	Dos de colin d'Alaska MSC sauce nantua 	<b>Féié</b>	Pommes de terre, tomate, thon, dés de mimolette vinaigrette
Semoule Bio 	Riz Bio créole 	Boulghour		Boulettes de boeuf Bio sauce tex mex  <i>Boulettes végétariennes sauce tex mex</i>
Bûchette de lait mélangé	Suisse sucré	Yaourt nature au lait entier Bio Quart de lait (95) et sucre 		Courgettes à l'ail
Gaufre liegeoise	Pomme HVE 	Gâteau à la rhubarbe du chef 		Compote pomme fraise

Goûters

Lait BIO nature 	Flan vanille	Suisse sucré		Briquette de lait chocolatée
Baguette & confiture	Moelleux nature	Brioche & barre de chocolat	féié	Madeleine
Orange	Compote pomme passion	Jus d'ananas		Compote à boire

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