














Semaine du 01 au 05 avril 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>JOUR FÉRIÉ</p> <p>Lundi de Pâques</p>	 <p>Carottes râpées / Salade verte, betteraves et pommes</p> 		 <p>Salade du maraîcher / Salade Normande</p>	<p>Friand hot dog / Crêpe au jambon</p>
	 <p>Pâtes complètes à la tomate et mascarpone</p>		<p>Beignet de poissons</p> 	<p>Curry de bœuf</p> 
	<p>Edam / Yaourt nature sucré / Mimolette</p>		<p>Gratin de poireaux et pommes de terre / Poêlée Camarguaise</p> 	<p>Purée verte / Purée de panais</p> 
<p>Poire au chocolat / Compote pommes marrons</p>	<p>Gouda* / Yaourt brassé* / Saint Paulin*</p>	<p>Camembert de Verneuil / Carré de Ligueil</p> 	<p>Gâteau au lait chaud</p> 	<p>Banane* / Orange*</p>  

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles

Semaine du 08 au 12 avril 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de lentilles / Salade Arlequin  Bouchée panée de blé  Gratin de chou- fleur / Duo de haricots  Yaourt nature sucré / Petits Suisses nature*    Poire* / Kiwi*  	 Salade Coleslaw / Pamplemousse Palette de porc à la diable  Purée de pommes de terre / Semoule royale  Camembert* / Petits Suisses sucrés  Compote de pommes / Compote pommes fraises / Biscuit 	<div style="text-align: center;">  </div>	MENU AUVERGNE RHÔNES ALPES Salade Lyonnaise Patatouille Auvergnate  Tomme de Savoie / Gouda Flognarde aux pommes	Saucisson sec / Rillettes Mijoté de bœuf printanier    Carottes à la crème / Petits pois  Bûche de lait* / Saint Paulin  Glace

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable


















Menu à thème

Semaine du 15 au 19 avril 2024

Collégiens

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

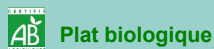
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé / Salade de coco à la tomate  Omelette ciboulette  Haricots verts / Purée de navets et carottes  Fromage blanc* / Yaourt nature sucré  Poire* / Ananas	Avocat sauce cocktail / Salade de mâches, lardons et œufs Fileté de poisson meunière  Pommes de terre vapeur / Coquillettes  Vache qui rit* / Petits Suisses* / Chanteneige* Clafoutis aux cerises		 Salade Piémontaise / Salade de boulghour Rôti de porc au thym  Jardinière de légumes / Ratatouille  Mimolette* / Yaourt nature / Saint Paulin  Banane* / Kiwi*	 Haricots verts mimosa / Chou fleur vinaigrette Chili con carne  Riz créole  Emmental* / Tomme noire Panna cota aux fruits rouges / Entremets chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème