



MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020

C'EST L'ÉTE

Menu de Bienvenue

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade western (poivrons, maïs, tomates)</p> <p>Farfalles aux légumes du Sud (plat complet)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>filet de colin sauce crème</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gaufre sucré</p>	<p>Rillettes de sardines céleri</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Tajine végétarienne (plat complet)</p> <p>Légumes tajine et semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Brownie</p>	<p>Sirop de grenadine Tomate mozza</p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Crispidor et ketchup</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Paupiette de saumon sauce crème</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>Compote pomme banane</p>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

- Issu du commerce équitable
- Issu de l'agriculture biologique
- Plat végétarien
- Plat du chef
- Nouvelle recette
- Local



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



*[Signature]*

MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Betteraves vinaigrette	Mousse de canard et cornichon s/v Œuf dur mayonnaise	Tomate et vinaigrette miel	Taboulé
Sauté de bœuf à la provençale	Aiguillette de poulet sauce Mexicaine	Hoki beurre citronné	Haché de veau sauce champignons	Crispidor 
Tarte au fromage	Filet de colin d'Alaska sauce citron		Omelette sauce basquaise	
Petit pois	Pennes	Haricots verts persillés	Riz	Purée de carottes
Vache picon	Brie	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais sucré
Donuts	Fruit de saison	chou choco-noisette	Compote pomme indiv	Fruit de saison

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Local

Menus proposés sous réserve de disponibilité



MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurre vinaigrette	Tartare de tomate aux herbes huile olive	Pizza reine s/v : Tarte au fromage	Pastèque	Céleri rémoulade
Nugget's de poulet et ketchup	Jambon blanc	Burger de veau sauce crème	 Tarte au légumes	Filet de colin sauce ciboulette
Nuggets de poisson et ketchup	Filet de colin sauce aurore	Oeuf dur sauce mornay		
Coquillettes	Pommes rissolées	Chou-fleur sauce blanche	Ratatouille	Carottes persillées
Yaourt aromatisé	Coulommiers	Mimolette	Gouda	Petit moulé 
Fruit de saison	Lait gélifié chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme banane indiv	Gâteau maison yaourt et sauce chocolat au lait

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette





Local

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade de pomme de terre ravigote	Pamplemousse et sucre	Betteraves sauce Philadelphia
   Clafoutis de courgette, quinoa et fromage de brebis	Sauté de bœuf sauce poivre vert	Poisson meunière et citron	Echine demi-sel	Poulet émincé au jus
	Galette boulgour pois chiche emmental		Omelette au fromage	Paupiette de saumon sauce oseille
	Pommes lamelles épicées	Jardinière de légumes	Lentilles verte à l'ancienne	Tortis
Petit Cotentin	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental
Poire au sirop	Chou à la vanille	Crêpe fourrée chocolat	Ile flottante	Fruit de saison

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  Issu du commerce équitable
-  Issu de l'agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Plat du chef
-  Nouvelle recette
-  Local



MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Tomate vinaigrette</u>	<u>Saucisson ail cornichon</u> s/v : Crêpe au fromage	<u>Coquillettes au pesto</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>Salade iceberg vinaigrette et</u> <u>croûton</u>
<u>Filet de merlu sauce citron</u>	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Steak haché de bœuf sauce</u> <u>barbecue</u>	 <u>Gnocchetti, brocolis, cheddar,</u> <u>mozzarella</u>	<u>Merguez</u>
	<u>Crispidor</u>	<u>Tarte au fromage</u>		<u>Filet de colin sauce nantua</u>
<u>Riz</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre persillés</u>		<u>Purée de potiron</u>
<u>Montcadi croûte noire</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Fromage frais fruité</u>
<u>Compote pomme vanille indiv</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>	 <u>Smotthie pomme poire ananas</u>	<u>Muffin chocolat</u>

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



-  Issu du commerce équitable
-  Issu de l'agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Plat du chef
-  Nouvelle recette
-  Local





MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 05 au 09 Octobre 2020

plat régional

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Radis beurre</u>	<u>Tomates vinaigrette</u>	<u>Salade Coleslaw</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Salade de blé</u>
<u>Bœuf Bourguignon</u>	<u>Sauté de porc au jus</u>	<u>Emincé de volaille kebab</u>	 <u>Couscous végétarien (avec légumes)</u> 	<u>Poisson pané et citron</u>
<i>SN: Pavé de colin sauce nantua</i>	<u>Filet de merlu sauce citron</u>	<u>Omelette au fromage</u>		
<u>Carottes jus</u>	 <u>Coquillettes crème de betteraves</u> 	<u>Purée de patate douce</u>	<u>Semoule et barquette de sauce</u>	<u>Chou fleur persillé</u>
<u>Yaourt nature sucré</u>	<u>Camembert</u>	<u>Edam</u>	<u>Fromage frais fruité</u>	<u>Fraidou</u>
<u>Beignet aux pommes</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Lacté saveur vanille</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Salade de fruit acapulco</u>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette



Local

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Les hauts de France

Nouvelle Aquitaine

Normandie

Auvergne Rhône Alpes

Ile de France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Potage aux fèves</u>	<u>Œuf dur sauce fromage blanc ciboulette</u>	<u>Salade de lentilles échalotte</u>	<u>Champignons frais sauce crème</u>
<u>Aiguillettes de poulet sauce maroilles</u>	<u>Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)</u>	<u>Quiche camembert et pommes de terre</u>	<u>Potée Auvergnate (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc)</u>	<u>Steak haché de bœuf sauce miroton (sauce tomate, cornichons, oignons)</u>
<u>Poisson pané et citron</u>	<u>Pané moelleux au gouda</u>	<u>Salade verte au vinaigre de cidre</u>	<u>Quenelles sauce nantua</u>	<u>Galette boulgour pois chiche emmental</u>
<u>Pommes noisettes</u>	<u>Haricots plats</u>	<u>Petit fromage blanc au lait entier</u>	<u>Légumes potée (carotte, chou vert, navet, poireaux, pdt)</u>	<u>Petits pois fermière</u>
<u>Mimolette</u>	<u>Montcadit croûte noire</u>	<u>Compote de pomme et biscuit galette pur beurre</u>	<u>Bûchette</u>	<u>Coulommiers</u>
<u>Fromage blanc cannelle et crumble</u>	<u>Fruit de saison</u>		<u>Fruit de saison</u>	<u>Paris brest</u>

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

## Semaine du goût !!



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Issu du commerce équitable
- Issu de l'agriculture biologique
- Plat végétarien
- Plat du chef
- Nouvelle recette
- Local



MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 19 au 23 Octobre 2020

C'est les vacances

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade de pâtes</u>	<u>Carottes râpées en vinaigrette</u>	<u>Pâté de volaille et cornichon</u> s/v : Sardines à l'huile	<u>Méli-mélo de salade verte</u> vinaigrette	<u>Potage de légumes variés</u>
<u>Tarte aux poireaux</u>	<u>Sauté de bœuf stroganoff</u>	<u>Burger de veau sauce brune</u>	 <u>Omelette basquaise</u>	 <u>Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis</u>
<u>Endives braisées</u>	<u>Colin ou merlu sauce persane</u>	<u>Filet de hoki sauce citron</u>		
<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Blé</u>	<u>Epinards sauce blanche</u>	<u>Coquillettes</u>	
<u>Fruit de saison</u>	<u>Tomme blanche</u>	<u>Montcadi croûte noire</u>	<u>Vache picon</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
	 <u>Gâteau façon financier</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Mousse au chocolat au lait</u>	<u>Fruit de saison</u>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Issu du commerce équitable
  Issu de l'agriculture biologique
  Plat végétarien
  Plat du chef
  Nouvelle recette
  Local

VILLE DE DREUX  
CAISSE DES ÉCOLES  
(Eure-et-Loir)



MENU SCOLAIRE DE DREUX  
Semaine du 26 au 30 octobre 2020



C'est vacances			Menus orange et noir	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Croisillon emmental	Chou bicolore vinaigrette	Salade d'agrumes menthe	Soupe de potiron	Coleslaw
Filet de colin façon bouillabaisse	Râgout de bœuf à l'antillaise	Quiche petits pois chèvre	Boulette de mouton sauce catalane	Emincé de dinde Esterel
	Filet de colin meunière et citron		S/V: Boulette soja sauce tomate	Colin sauce citron
Brocolis	Riz	Salade verte	Purée crécy	Semoule et barquette de sauce
Fromage frais sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Mimolette	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Compote de pomme allégée en sucre	Flan nappé caramel	Orange sauce chocolat	Cake nature maison et coulis fraise menthe

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMRCN

Issu du commerce équitable
 Issu de l'agriculture biologique
 Plat végétarien
 Plat du chef
 Nouvelle recette
 Local

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

