



**MENU SCOLAIRE DREUX**  
Semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette	Coquillettes sauce pesto	Salade mélangé vinaigrette et noix	Tartine œuf ciboulette	Pomelos et sucre
Bœuf Goulasch	Poisson pané (colin) et citron	Rôti de dinde sauce normande	Saucisse de Toulouse (porc)	Omelette aux herbes
S/v: Colin sauce persane	S/v: Merlu sauce Dieppoise		Galette mexicaine	
Carotte	Haricots vert persil	Bouलगour	Purée de chou-fleur (chou et pdt)	Tortis
Fraidou	Camembert	Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
Donuts	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Milk shake poire cassis

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits  
 lieu de l'agriculture biologique  
 lieu du commerce équitable  
 plat végétarien  
 plat du chef  
 Nouvelle recette  
 Local





MENU SCOLAIRE DREUX  
Semaine du 9 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Texane (haricots rouges maïs oignons persil)	Carottes râpées vinaigrette	Cake au fromage sauce rose (betterave et fromage blanc)	Potage brocoli vache qui rit	Radis croq'sel
Filet de colin lieu sauce crème	Aiguillettes de poulet au curry	Rôti de bœuf au jus	Raviolis (saumon)	Chili sin carne soja
Printanière de légumes	Tarte provençale	S/v:pavé de colin sauce Basquaise		
Brie	Pdt sautées	Epinards gratin - Penne	Salade verte	Riz
Fruit de saison	Montcadi croûte noire	Fromage frais fruité	Saint-môret	Yaourt nature sucré
	Compote de fruit	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Tarte citron

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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














**MENU SCOLAIRE DREUX**  
Semaine du 16 au 20 mars 2020

A l'écoute de ma

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé	Chou rouge vinaigrette framboise	Rillettes de sardine à la tomate Espagnol (from. B1c, brunoise, mayo/ketchup,	Concombres sauce tzatziki 	Salade verte et oignons frits
Colin sauce matelote	Wings de poulet mater : nuggets de poulet	Paleron de bœuf sauce tomate	Jambon de dinde	Couscous végétarien (soja et légumes couscous) 
Haricots beurre persillés	Filet de lieu sauce citron	S/v:timbale de riz à l'espagnole (plat complet)	Pané de blé graine épinard emmental	Semoule et sauce
Petit cotentin	Coquillettes	Riz	Purée de carottes (carottes et pdt)	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Mimolette	Coulommiers	Fromage frais fruité 	Purée de pomme
	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Clafoutis rhubarbe 	



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits  
 Issu du commerce équitable        
 Plât végétarien  Plât du chef  Nouvelle recette 





**MENU SCOLAIRE DREUX**  
Semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade de coquillettes au curry	Potage légumes vache qui rit	Carottes râpées vinaigrette	Coleslaw
Tajine de bœuf	Crispidor	Parmentier de poissons et potiron (plat complet)	Rôti de porc sauce moutarde	Saute de dinde sauce korma (gingembre, ail, cumin, noix coco, curcuma, crème fraîche. houillon
S/v: colin sauce créole			Oeuf dur sauce mornay	Merlu sauce tomate
Pommes de terre vapeur	Chou vert et carotte au thym	Salade verte	Brocolis et serpentinis	Semoule et sauce
Fromage frais fruité	Rondelé nature	Gouda	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
Biscuit étoile marbrée	Fruit de saison	Donuts	---beau de patate douce	Liégeois chocolat

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  
 Nouvelle recette  
 Local

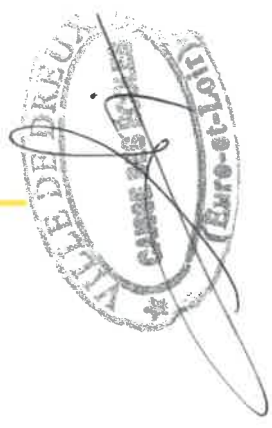










MENU SCOLAIRE DREUX  
Semaine du 30 mars au 3 avril 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis sauce ravigote	Segments de pomeles	Concombre à la crème ail et fines herbes	Salade verte vinaigrette et croustons	Terrine de légumes printanière et mayonnaise
Quenelles sauce nantua 	Sauté de boeuf façon pasticada	Poisson pané (colin) et citron	Poulet au jus mater : aiguillette de poulet au jus	Burger de veau sauce brune
Riz	Tarte provençale	Courgettes persillées et semoule sauce	S/v:Omelette	S/v:boulettes de soja sauce tomate
Yaourt nature sucré	Jardinière de légumes	Saint Paulin	Purée de haricots verts (h verts et pdt)	Coquillettes
Fruit de saison	Buchette	Liégeois chocolat	Cantafras	Camembert
	Gaufre au sucre		Smoothie poire Pomme ananas 	Fruit de saison

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits  
 Eau du commerce équitable    Plat végétarien  Pât du chef  Nouvelle recette  Local





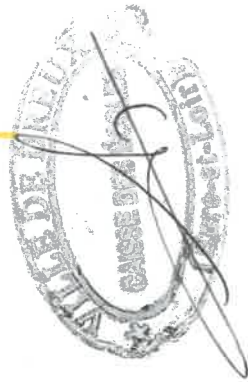


MENU SCOLAIRE DREUX  
Semaine du 6 au 10 avril 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Achard de légumes (oignon, carottes, haricots verts, chou blanc)	Concombres vinaigrette	Endives en salade et emmental	Potage poireaux pommes de terre	Cake aux olives
Colin sauce Basquaise	Cordon bleu de dinde	Rôti de bœuf jus aux herbes	Galette bretonne (bechamel jambon dinde)	Oufs durs florentine (plat complet)
Blé	S/v: Pané moelleux au gouda	Saumon sauce crème	Cassolète de poisson sauce Bretonne	
Brie	Petits pois	Purée de légumes (carottes, h verts et pdt)	Salade verte (Riz pour le poisson)	(épinards)
Chouquette crème vanille	Emmental	Camembert	Yaourt nature sucré	Cantal AOP
	Compote pomme abricot	Fruit de saison	Far Breton	Fruit de saison

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Isu du commerce équitable  
 Isu de l'agriculture biologique  
 Plat végétarien  
 Nouvelle recette  
 Local  
 Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**MENU SCOLAIRE DREUX**  
Semaine du 13 au 17 avril 2020

**C'est les vacances**



**LUNDI**



**FERIE**  
**Pâques**



**MARDI**

**Lentilles**  
**vinaigrette**

**Marmite de**  
**poisson (colin ou**  
**merlu) sauce**  
**citron**

**Petits pois**

**Vache qui rit**

**Fruit de saison**

**MERCREDI**

**Betteraves**  
**vinaigrette**

**Poulet au jus**  
**mater :**  
**aiguillettes de**  
**poulet au jus**

**Poisson pané**

**Pommes noisettes**

**Yaourt nature**  
**sucré**

**Fruit de saison**

**JEUDI**

**Salade de**  
**concombre**

**Gigot d'agneau**  
**sauce herbe**

**Omelette au**  
**fromage**

**Flageolets**

**Mimollette**

**Cake patate douce**  
**coco citron vert**  
**sauce chocolat**

**VENDREDI**

**Taboulé**

**Frittata de**  
**pommes de terre**  
**pesto et chèvre**  
**, plat complet)**

**Coulommiers**

**Compote tous**  
**fruits allégée en**  
**sucres**

**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





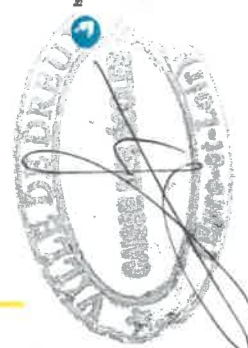
**MENU SCOLAIRE DREUX**  
Semaine du 20 au 24 avril 2020

C'est les vacances !!



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis croq'sel	Haricots vert vinaigrette	Rillettes de thon	Chou chinois vinaigrette	Concombre tzatziki
Sauté de bœuf au paprika	Enchilada aux légumes <b>soja BIO</b> (plat complet)	Filet de merlu sauce créole	Nuggets de poulet	Saucisse de Strasbourg (porc)
Colin meunière et citron			Crispidor	Omelette au fromage
Jardinière de légumes	(salade verte vrac)	Epinards crème vache qui rit et blé	Pennes	Lentilles et carottes
Camembert	Fraidou	Emmental	Fromage frais fruité	Fromage frais sucré
Tarte chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Smoothie fraise banane	Barre bretonne

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN




Menu proposé 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 DREUX**  
Semaine du 27 avril au 1er mai 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette au fromage blanc	<p align="center"><b>FERIE</b> <b>1er mai</b></p> 
Pavé de colin sauce Basquaise	Sauté de bœuf sauce tajine	Rôti de dinde sauce ananas	Semoule pois chiche légumes mozza ( plat complet)	
Duo de haricots (vert et beurre)	Colin sauce persane	Œuf dur sauce mornay	Salade verte	
Mimolette	Semoule et sauce	Purée Epinards (épinards et pommes de terre)	Fromage frais fruité	
Lait gélifié vanille	Yaourt nature sucré	Camembert	Flan pâtissier	

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 Pât du chef Nouvelle recette

