



MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 6 au 10 Janvier



Vive le roi!!!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé sarrasin orge millet raisin	Salade de chou rouge vinaigrette framboise	Méll mélo de salades et maïs	Mache et Betterave vinaigrette	Mousse de canard et cornichon <i>S/V : œufs dur mayonnaise</i>
Bœuf mode	Poulet au jus	Omelette fines herbes	Haché de veau au jus	Fricassée de colin sauce armoricaine
<i>Clafoutis de carottes au cumin (plat complet)</i>	<i>Pavé de colin sauce tomate</i>		<i>Galette boulgour pois chiche</i>	
Carottes	Pommes noisettes	Penne	Gratin de chou-fleur thym (chou fleur et emmental)	Haricots beurre persil
Coulommiers	Saint-Paulin	Emmental	Fromage blanc sucré	Petit Cotentin
Liegeois chocolat	Fian nappé caramel	Galette des rois	Galette des rois	Fruit de saison

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

base de connaissance
équité école

Labels de l'agriculture
biologique

par végétarien

Placé du chur

Nouvelle recette


sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE





MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 13 au 17 Janvier











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Achard de légumes (carotte, h-v, oignon, chou)	Accras de morue	Terrine de légumes et fromage blanc	Salade d'endive vinaigrette et noix	Carottes râpées vinaigrette
Filet de merlu sauce créole	Pané fromager 	Boulette de mouton sauce samourai (ketchup, mayo et fromage blanc) <i>Boulette de soja sauce samourai (ketchup, mayo et fromage blanc)</i>	Rôti de bœuf sauce bordelaise <i>Parmentier de poisson au potiron (plat complet)</i>	Dinde façon Tajine sauce miel citron <i>Tajine de légumes aux pois chiches et œuf</i>
Riz	Pommes vapeur	Penne	Purée de potiron	Semoule et sauce
Brie	Fromage frais fruité	Yaourt nature sucré	Fraidou	Mimolette
Compote de pomme ind	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Mousse au chocolat au lait

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

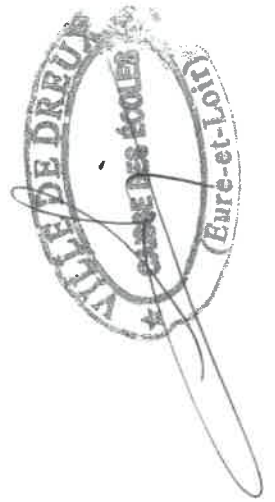


MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 20 au 24 Janvier

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de boulgour	Carotte râpée vinaigrette	Potage tomate vermicelles	Mache et betterave vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise
Nuggets de poulet et ketchup <i>Crispidor et ketchup</i>	Marmite de poisson sauce persane (colin ou merlu)	 Torti au potiron et mozzarella (plat complet)	Jambon de porc <i>Filan de chou fleur, pommes de terre emmental et sauce tomate (plat complet)</i>	Saucisse de Volaille <i>Boulette de soja sauce tomate</i>
Haricots verts persil	Julienne de légumes		Le gratin trop chou (chou-fleur, brocolis, pdt au gratin)	Lentilles au jus
Montcadi croûte noire	Camembert	Tomme grise	Yaourt nature sucré	Petit Moulé ail & fines herbes
Fruit de saison	Compote pomme Ind	Crème dessert chocolat	 Moelleux pomme figue	Fruit de saison



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
 issu du commerce équitable
 sans viande
 sans agriculture biologique
 nouvelle recette









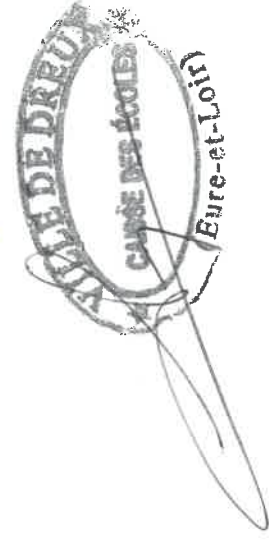
MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 27 au 31 Janvier













Mexique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts ciboulette	Potage courgette	Œufs dur mayonnaise	Salade verte, vinaigrette guacamole, chips tortilla	Tartine chèvre poivron
Colin sauce aux agrumes	Fondant au fromage de brebis 	Rôti de veau au jus	Wrap bœuf légumes	Poisson pané et citron
		<i>Falafel BIO et sauce tomate</i>	<i>Wrap thon crudités</i>	
Ratatouille - blé	Carottes cumin	Torti 3 couleurs		Purée de brocolis
Fromage blanc sucré	Tomme blanche	Petit cotentin	Emmental râpé 	Brie
Fruit de saison	Mousse chocolat lait	Eclair chocolat	Licuada de platano 	Fruit de saison

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
base des connaissances équilibrées    
base de l'agriculture biologique      











MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 3 au 7 Février



Vive les crêpes !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Chou chinols	Rillettes de sardine à l'espagnole	Salade verte et croûtons	Taboulé
Marmite de poisson (colin ou merlu) sauce citron	Alguillette de poulet sauce aigre douce <i>Colin sauce basilic</i>	<i>Sauté de bœuf façon pasticada</i> (brunole de légumes, pruneaux) <i>Couscous végétarien</i>	Rôti de porc sauce moutarde <i>Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivrons)</i>	 Œufs durs sauce Mornay
Riz	Farfalles	Semoule et sauce	Duo de haricots (vert et beurre)	Epinards et pommes de terre
Yaourt nature sucré	Saint paulin	Cantafrais	Fromage frais fruité	Brie
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Smoothie abricot pomme banane	Crêpe et confiture	Fruit de saison


MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 10 au 14 Février

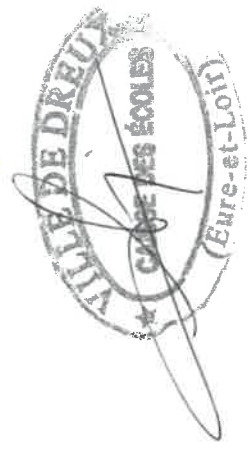
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé	Duo de choux vinaigrette huile olive	Œuf dur mayonnaise	Une Montagne de saveur Potage poireaux pommes de terre	Endives en salade et croûtons
Cordon bleu de dinde	Bœuf bourguignon	Tarte courgette mozza cheddar	Crozets de volaille	Quenelle sauce champignon
<i>Nuggets de poisson et ketchup</i>	<i>Hoki sauce Basquaise</i>		<i>Crozets au fromage</i>	
Petits pois	Coquillettes	Mélli-mélo de salade verte		Poêlée de légumes
Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Tomme blanche	Edam
Fruit de saison	Donut's	Genoise myrtilles	Fruit de saison	Riz au lait

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









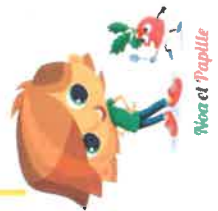




MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 17 au 21 Février

C'est les vacances!!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Potage petits pois	Coquillettes au pesto	Potage asperge
 Pané de blé graine épinards et emmental	Pavé de colin sauce citron	Rôti de bœuf et mayonnaise <i>Omelette sauce basquaise</i>	Croustillants de poisson	Parmentier de poisson et potiron 
Haricot beurre et persil	Ratatouille - blé	Purée de haricots verts	Chou-fleur béchamel	Salade verte
Petit cotentin	Carré	Mimolette	Vache qui rit	Yaourt nature sucré
Pomme saveur biscuitée	Fruit de saison	Le blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel) 	Fruit de saison	Cake aux pralines roses 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
 Non de commerce dérivé
 Sans de l'agriculture biologique
 Sans végétarien
 Pas du chef
 No nouvelle recette

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



MENU SCOLAIRE DREUX
Semaine du 24 au 28 Février
C'est les vacances!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis sauce ravigote	Salade de pommes de terre vinaigrette	Bouillon volaille aux vermicelles s/v : potage brocolis vache qui rit	Cake amarante cheddar et sa sauce ciboulette	Pomelo et sucre
Bœuf façon carbonnade <i>Bolognaise de thon</i>	Poisson pané et citron	<i>Œufs à la coque et ses mouillettes</i>	Poulet au jus <i>Crispidor</i>	Couscous végétarien (avec légumes)
Pennes	Jardinière de légumes	Pommes noisettes	Purée de potiron	Semoule et sauce
Edam	Fromage blanc sucré	Tomme blanche	Samos	Petit moulé
Compote pomme Ind	Gateau maxi cookies	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse chocolat lait

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
 issu de l'agriculture biologique
 Plat végétarien
 Nouvelle recette
sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE