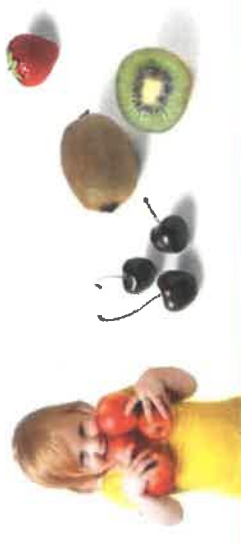


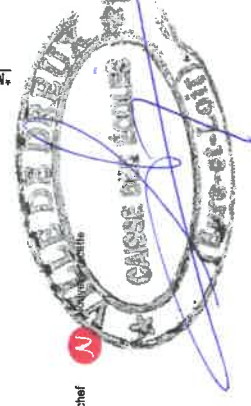
# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 05 au 09 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour	Betteraves vinaigrette	Pomelos et sucre	Potage de légumes	Rillettes saumon ciboulette
Croustillant de poisson et citron	Croziflette	Rôti de bœuf au jus	Jambon	Mouelleux de poulet sauce aigre douce
	s/viande : farfalles épinards chèvre	s/viande : omelette	s/viande : filet de colin meunière et citron	s/viande : blanquette de poisson
Haricots beurre		Carottes et blé	Haricots blancs sauce tomate	Cordiale de légumes et riz
Brie	Tomme noire	Fromage frais sucré	Petit cotentin	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Compote de pommes	Chou vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

SALADE DE BOULGOUR : BOULGOUR, TOMATE, CONCOMBRE, VINAIGRETTE, CITRON, BASILIC  
 CROZIFLETTE : PÂTE CROZET, FROMAGE À TARTIFLETTE, CRÈME, OIGNON, LARDON  
 RILLETTES SAUMON CIBOULETTE : SAUMON, LEGUMES BRUNOISE, MAYONNAISE, FROMAGE BLANC, KETCHUP, CIBOULETTE, HUILE D'OLIVE ET TOURNESOL  
 SAUCE AIGRE DOUCE : CONCENTRÉ DE TOMATE, KETCHUP, CIBOULETTE, SUCRE  
 BLANQUETTE DE POISSON : POISSON, FUMET POISSON, CRÈME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON



\*MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN

# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 12 au 16 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Chou blanc vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette au citron jaune et croûtons
Saucisse de Strasbourg	Tajine de bœuf	Suprême de colin sauce citron	<b>N</b> Oeufs à la coque et ses mouillettes	Brandade de poisson au potiron
s/viande : filet de colin meunière et citron	s/viande : quenelle nature sauce tomate			
Tortis	Semoule et sauce	Epinards sauce blanche et pommes vapeur	Pommes noisette	
Yaourt aromatisé	Vache picon	Saint Nectaire AOP	Tomme blanche	Fromage frais fruité
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme banane	Cake au daim




SAUCE TAJINE : TOMATE, CAROTTE, MIEL, RAISIN, AIL, OIGNON, CORIANDRE, CANNELLE, CUMIN

\*) MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU

# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 19 au 23 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Mission anti-gaspi	Vendredi
Pomelos et sucre	Achard de légumes	Céleri rémoulade	 Soupe de légumes racines et fromage râpé	Carottes râpées vinaigrette à l'aneth
Nuggets de poulet et Ketchup	Paëlla marine	Sauté de porc arrabiata	Rôti de bœuf	Filet de merlu sauce créole
s/viande : nuggets de fromage et Ketchup		s/viande : Filet de hoki sauce citron	s/viande : omelette aux fines herbes	
Carottes et bolognais	Riz paëlla	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Énocchetti
Coulommiers	Cantal AOP	Yaourt nature sucré		Cantafrais
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Flan pâtissier	Banane sauce chocolat	Lait gélifié saveur chocolat



ACHARD DE LEGUMES : CHOU BLANC, CAROTTE, HARICOTS VERTS, OIGNONS, MIEL, MOUTARDE, CURCUMA, PIMENT DOUX  
 SAUCE ARRABIATA : BOUILLON, TOMATE PELEE, POIVRON, AIL, ECHALOTE, OIGNON, BASILIC  
 POTAGE DE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOUX-NAVET, CELERI RAVE ET PANAIS  
 SAUCE CREOLE : SOUPE DE POISSON, CREME, CHAMPIGNON, POIVRON, CAROTTE, NOIX DE COCO, OIGNON, CURCUMA, SAFFRAN

 Plat végétarien  Plat du chef  Nouvelle recette

\*) MENU CONSEILLE ET CONFORME AU

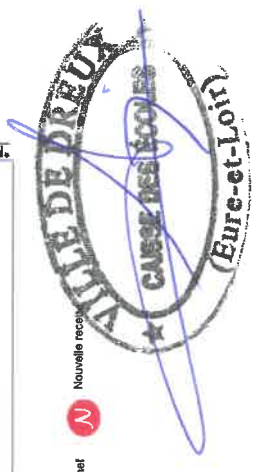
# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 26 au 30 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : Le Texas	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Salade iceberg vinaigrette et croûtons	Salade de riz aux olives	Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla	Pâté de campagne et cornichon s/viande : œuf dur mayonnaise
Burger de veau au jus	Farfalles aux légumes du sud	Daube provençale	Aiguillettes de poulet tex mex	Filet de hoki à l'armoricaine
s/viande : Suprême de colin sauce citron		s/viande : quenelle nature sauce tomate	s/viande : poisson pané et citron	
Chou vert et carottes à la crème de thym		Ratatouille et semoule	Pommes de terre potatoes	Purée de petits pois
Saint Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fromage frais fruité	Emmental
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Gâteau texan au chocolat et noix de pécan	Fruit de saison



MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



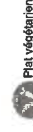
SAUCE RAVIGOTE : POMME DE TERRE, ECHALOTE, OIGNON, CAPRE, PERSIL, CERFEUIL, ESTRAGON, VINAIGRETTE  
 FARFALLES AUX LEGUMES DU SUD : FARFALLES, LEGUMES RATATOUILLE, EMMENTAL, FROMAGE DE BREBIS, COURGETTES, SAUCE TOMATE, SAUCE BLANCHE, OIGNONS, BASILIC  
 SAUCE PROVENCALE : BOUILLON, CONCENTRE DE TOMATE, TOMATE PEELE, AIL, OIGNON, PERSIL, HERBE DE PROVENCE  
 SAUCE TEX MEX : KETCHUP, MOUTARDE, VINAIGRE, OIGNON, EPICES MEXICAINES  
 SAUCE ARMORICAINE : CONCENTRE DE TOMATE, BECHAMEL, FUMET DE POISSON ET CRUSTACE, CREME, OIGNON, ESTRAGON



## Semaine du 03 au 07 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Méli-mélo de salade verte vinaigrette et maïs	 Tartine œuf ciboulette	 Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette framboise
Poisson pané et citron	Parmentier de bœuf aux haricots verts <small>s/viande : parmentier provençal végétarien</small>	Blanquette de poisson aux petits légumes	Rôti de bœuf <small>s/viande : filet de colin meunière et citron</small>	Jambon <small>s/viande : boulettes de soja sauce tomate</small>
Mélange légumes racines		Riz pilaf	Jardinière de légumes et pommes vapeur	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé	Carré	Fromage frais sucré	Petit cotentin	Edam
Fruit de saison	Lait gélatifié saveur vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait et caramel

MELANGE LEGUMES RACINES : CAROTTE, CHOUX-NAVET JAUNE, CELERI RAVE ET PANAIS  
 PARMENTIER DE BŒUF AUX HARICOTS VERTS : EGRENE DE BŒUF, PUREE DE HARICOTS VERTS  
 TARTINE ŒUF CIBOULETTE : PAIN DE MIE, FROMAGE FRAIS, FROMAGE BLANC, ŒUF, CIBOULETTE  
 BLANQUETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES : POISSON, FUMET POISSON, CREME, BECHAMEL, CHAMPIGNON, AIL, OIGNON, JULIENNE DE LEGUMES  
 JARDINIÈRE DE LEGUMES : CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET






MENU CONSEILLE ET CONFORME AU

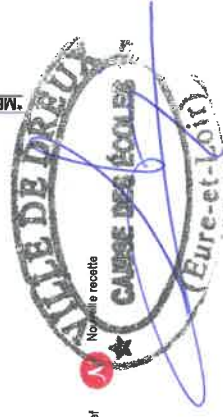
# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 10 au 14 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette échalote	 Soupe du géant	Pomelos et sucre	Salade verte et croûtons vinaigrette
Marmite de fruits de mer	 Fondant carotte potiron brebis cumin 	Echine demi-sel	Carbonade de bœuf	Filet de merlu sauce citron
Riz		s/viande : omelette aux fines herbes	s/viande : quenelle sauce curry	
Mimolette	Rondelé nature	Lentilles mijotées	Pommes noisette	Chou-fleur béchamel
Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Tomme blanche	Yaourt nature sucré
			Mousse au chocolat au lait	Gâteau basque

MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU



MARMITE DE FRUITS DE MER : POISSON CUBE, MOULE, CREVETTE, SAUCE BLANCHE, CREME, EMMENTAL  
 FONDANT CAROTTE POTIRON BREBIS CUMIN : FARINE DE BLE, FROMAGE BLANC, FROMAGE DE BREBIS, LAIT, ŒUF, CAROTTE, PUREE DE POTIRON, CUMIN  
 SOUPE DU GÉANT : HARICOTS VERTS, EPINARDS, POMME DE TERRE  
 SAUCE CARBONADE : FOND BRUN, CAROTTE, OIGNON, PAIN D'ÉPICES, THYM, LAURIER

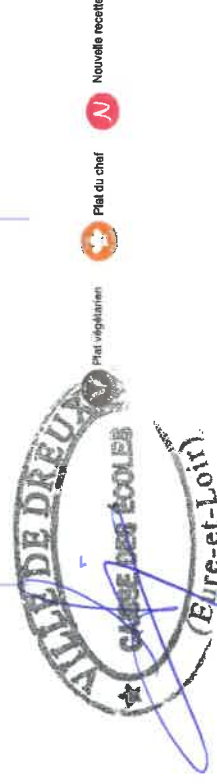
# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 17 au 21 décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade d'endives vinaigrette et croûtons	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Chou kouki vinaigrette
Couscous boulettes bœuf	Marmite de poisson sec persane	Bœuf bourguignon	Rôti de dinde au jus	Cordon bleu
s/viande : boulettes de soja sauce tomate		s/viande : Filet de merlu sauce dieppoise	s/viande : omelette	s/viande : nuggets de fromage
Semoule et légumes couscous	Énocchetti	Carottes et pommes vapeur	Riz créole	Purée de potiron
Vache picon	Gouda	Brie	Mimolette	Fromage blanc sucré
Compote de pommes	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

MENU CONSEILLE ET CONFORME AU GEMRCN



SAUCE PERSANE : FUMET DE POISSON, BECHAMEL, CREME, CURRY, ERSATZ DE SAFRAN, OIGNON, ABRICOT SEC, CAROTTE

# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 24 au 28 décembre 2018

### VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi : C'est la fête !	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à l'échalotte		Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives et croûtons vinaigrette	Potage légumes vache qui rit
Suprême de colin sauce citron		Parmentier de canard	Tartimouflette	Quiche thon tomate moutarde
Haricots beurre		s/viande : parmentier de saumon et poisson blanc	s/viande : tartimouflette végétarienne	Salade verte
Fraidou		Saint Nectaire AOP	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Cake chocolat	Mouliné pomme biscuité	Banane sauce chocolat



SAUCE STROGONOFF : BOUILLON, CHAMPIGNONS, CREME, OIGNON, PAPRIKA, CONCENTRE DE TOMATES  
 TARTIMOUFFLETTE : POMMES DE TERRE, LARDON, FROMAGE A TARTIFLETTE, EMMENTAL, OIGNON, SAUCE BLANCHE, MUSCADE  
 QUICHE THON TOMATE MOUTARDE : TARTE BRISEE, CREME LIQUIDE, LAIT, ŒUF, SEMOULE, THON, TOMATE, MOUTARDE, MUSCADE, EMMENTAL

Nouvelle recette

Plat du chef

Plat végétarien



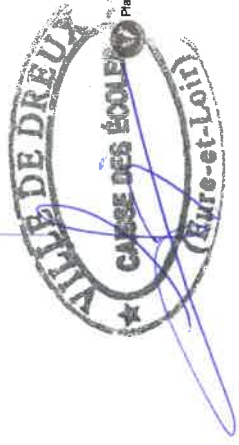
# Menus scolaires - Dreux



## Semaine du 31 décembre 2018 au 4 janvier 2019

### VACANCES SCOLAIRES

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dips de carotte sauce fromage blanc menthe		Betteraves vinaigrette	Taboulé	Chou rouge vinaigrette de framboise
Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble		Chipolata	Steak haché de bœuf au jus	Duo de poissons sauce tomate
s/viande : filet de merlu sauce crevette		s/viande : nuggets de fromage	s/viande : Filet de colin meunière et citron	
Pommes de terre rissolées		Purée crécy	Petits pois	Penne
Yaourt aromatisé		Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Gouda
 Gâteau au chocolat épicé		Fruit de saison	Fruit de saison	Lait gélifié saveur vanille



GATEAU AU CHOCOLAT EPICE : ŒUF, FARINE, LAIT, LEVURE CHIMIQUE, CREME FRACHE, CACAO, SUCRE, MELANGE 4 EPICES

 Plat végétarien

 Plat du chef

 Nouvelle recette

MENU CONSEILLÉ ET CONFORME AU GEMRCN