



Municipalité de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Galette des rois	Vendredi
Semaine 02		8-janv.	9-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv.
Menus du 8 au 12 janvier 2024		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette		Potage de légumes	Oeuf dur mayonnaise
		Cordon bleu	Boulettes d'agneau au curry		Sauté de dinde à la tomate et basilic	Fricassée de poisson à la crème
		Purée	Riz créole Bio		Chou-fleur Bio béchamel	Pâtes
		Fromage	Tomme noire		Mimolette	Petit suisse sucré
		Compote	Yaourt aromatisé		Galette des rois	Banane
Semaine 03		15-janv.	16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.
Menus du 15 au 19 janvier 2024		Céleri rémoulade	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail		Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage
		Poulet rôti et ketchup	Filet de poisson MSC aux petits légumes		Tartiflette	Curry de patate douce, brocolis et pois chiches
		Pommes rissolées	Haricots beurre persillés		-	Riz pilaf Bio
		Assortiment de fromages	Gouda		Verre de lait Bio	Yaourt nature Bio sucré
		Fromage blanc Bio au spéculoos	Kiwi Bio		Tarte à la myrtille	Salade de fruits



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	22-janv.	23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.
Menus du 22 au 26 janvier 2024	Salade verte Bio aux croûtons	Velouté de légumes à la crème		Saucisson sec	Salade de riz Bio, maïs, dés de fromages, ciboulette
	Risotto aux champignons et parmesan (riz Bio)	Aiguillettes de poulet au jus Spaghettis au beurre		Sauté de boeuf au paprika Carottes Bio braisées / pommes de terre Bio	Calamars à la romaine Epinards à la crème
	Mimolette	Edam Bio		Assortiment de fromages	Fromage blanc
	Mousse au chocolat	Fruit de saison Bio		Gâteau à la cannelle	Pomme HVE
Semaine 05	29-janv.	30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr.
Menus du 29 janvier au 2 février 2024	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Potage parmentier		Salade verte	Carottes râpées locales au citron
	Escalope de dinde	Chili "sin" carne		Hachis parmentier du chef	Poisson pané MSC
	Risonis / navets glacés	Riz créole Bio		-	Gratin de brocolis
	Fromage local	Tomme blanche		Emmental	Yaourt sucré Bio
	Banane Bio	Ananas au sirop		Yaourt aux fruits local	Crêpe au sucre



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - local et bas carbone	Vendredi
Semaine 06	5-févr.	6-févr.	7-févr.	8-févr.	9-févr.
Menus du 5 au 9 février 2024	Pâté de foie de volaille	Velouté de chou-fleur Bio à la vache qui rit		Céleri local	Carottes râpées
	Filet de lieu MSC sauce dieppoise	Boeuf bourguignon		Rôti de dinde label à la tomate	Omelette au fromage
	Pommes de terre vapeur	Blé au beurre		Coquillettes Bio	Panais Bio
	Cantal	Chanteneige		Yaourt nature Bio	Fromage de chèvre
	Clémentines Bio	Crème dessert vanille		Clafoutis aux pommes HVE du chef	Banane
	Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 07	12-févr.	13-févr.	14-févr.	15-févr.	16-févr.
Menus du 12 au 16 février 2024	Potage aux légumes locaux	Saucisson à l'ail et cornichons		Oeuf mayonnaise	Céleri rémoulade
	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet crème champignons		Nuggets de blé	Gratin de macaronis au saumon
	Lentilles Bio	Semoule aux petits légumes		Purée de légumes Bio	(Macaronis Bio)
	Brie	Bûche mi-chèvre Bio		Tomme noire	Yaourt sucré
	Kiwi Bio	Donut		Roulé à la confiture	Salade de fruits



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Sury aux Bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 08	Lundi 19-févr.	Mardi 20-févr.	Mercredi 21-févr.	Jeudi 22-févr.	Vendredi 23-févr.
Menus du 19 au 23 février 2024	Crêpe aux champignons	Carottes râpées Bio vinaigrette 		Potage de légumes Bio 	Betteraves Bio vinaigrette 
	Gratin de pommes de terre au bœuf émincé façon hachis	Pilon mariné rôti		Lasagnes végétales au soja et légumes	Filet de hoki MSC sauce Nantua 
	-	Petits pois Bio 		Salade verte	Fondue de poireaux / semoule Bio 
	Bûche mi-chèvre	Fromage		Verre de lait local 	Fromages
	Banane Bio rondelles au chocolat 	Pomme		Cookie	Fruit de saison



Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

