



# Municipalité de Sury aux bois

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Jeudi – repas Bretagne	Vendredi
Semaine 11	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
Menus du 11 au 15 mars 2024	Friand au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette		Potage pommes de terre et chou-fleur	Salade de riz Bio et betteraves ciboulette
	Sauté de dinde label rouge forestier	Omelette Bio aux fines herbes		Galette saucisse	Fricassée de poisson MSC gratiné
	Brocolis Bio et pommes de terre Bio au beurre	Coquillettes Bio		Salade verte	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre	Emmental Bio râpé		Yaourt sucré Bio	Camembert
	Kiwi Bio	Compote de pomme Bio du chef		Far breton aux pruneaux	Pomme label Verger Eco-responsable
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
Menus du 18 au 22 mars 2024	Chou blanc râpé aux noix et Emmental	Rosette lyonnaise et condiments		Potage de légumes de saison	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne
	Jambon grill	Pilons de poulet façon texane		Curry de légumes aux pois chiches	Filet de poisson MSC meunière
	Lentilles vertes Bio	Poêlée hivernale façon ratatouille		Riz créole Bio	Fondue d'épinards
	Chèvre	Gouda Bio		Vache qui rit	Bleu
	Banane Bio rôtie et coulis de caramel	Yaourt aux fruits Bio		Flan pâtissier	Ananas label global GAP frais

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 de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas de Pâques
Semaine 13	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	29-mars
Menus du 25 au 29 mars 2024	Mousse de foie	Oeuf mayonnaise		Céleri rémoulade	Nid de Pâques (carottes Bio et Mozzarella)
	Sauté de porc label BBC au caramel	Lasagnes de légumes		Poisson frais du marché	Boulettes d'agneau à l'indienne
	Semoule Bio au beurre	Salade verte Bio		Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio	Frites
	Emmental Bio	Fromage blanc sucré		Tomme noire	Saint Nectaire
	Pomme Bio	Compote du chef		Mousse au chocolat	Quatre quart du chef multicolore
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	5-avr.
Menus du 1er au 5 avril 2024	lundi de Pâques	Concombre bulgare		Salade piémontaise	Salade verte à l'Emmental Bio
		Escalope de dinde sauce miel et moutarde		Waterzoï de colin MSC	Sauté de boeuf à la tomate
		Riz pilaf Bio		Haricots beurre Bio persillés	Pommes rissolées
		Camembert		Petit suisse sucré	Tomme blanche
		Coupe banane Bio chocolat		Salade de fruits	Roulé confiture



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 de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Street food	Vendredi
Semaine 15	8-avr.	9-avr.	10-avr.	11-avr.	12-avr.
Menus du 8 au 12 avril 2024	Carottes râpées Bio vinaigrette	Oeuf Bio mayonnaise		-	Crêpe au fromage
	Filet de lieu MSC à la bordelaise	Mac and cheese		Kebab	Steak haché
	Purée de légumes Bio	(gratin de pâtes au fromage)		Potatoes	Chou-fleur Bio en gratin
	Saint Paulin	Chanteneige		Bûchette de chèvre Bio	Gouda
	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Glace	Pomme Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 16	15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
Menus du 15 au 19 avril 2024	Taboulé	Salade verte et croûtons		Concombre mimosa vinaigrette	<p><b>Repas de vacances</b></p>
	Sauté de poulet basquaise	Filet de hoki sauce Nantua		Bruschetta tomate et Mozzarella	
	Carottes braisées Bio	Pommes vapeur		Salade verte	
	Brie	Cantadou		Verre de lait	
	Crème dessert vanille	Banane Bio		Cookie du chef aux oeufs Bio	



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

