



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>Repas de vacances</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

