



Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi - Epiphanie	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.	10-janv.
Menus du 6 au 10 janvier 2025	Betteraves vinaigrette Bio	Carottes râpées vinaigrette Bio		Bouillon de légumes vermicelles	Rillettes et cornichons
	Sauté de dinde sauce forestière	Mac and cheese (coquille Bio)		Sauté de boeuf au curry	Fricassée de poisson blanc et de saumon MSC à la crème
	Butternut rôtie	à la Raclette		Chou-fleur Bio béchamel	Semoule Bio
	Assortiment fromages	Petit suisse sucré		Mimolette	Carré frais
	Galette des rois frangipane	Assortiment de compotes		Clémentines Bio	Banane Bio
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas Europe
Semaine 03	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.
Menus du 13 au 17 janvier 2025	Chou blanc aux pommes HVE	Velouté de lentilles		Friand au fromage	Entrée portugaise : Accras de morue coulis de tomate
	Poulet rôti et ketchup du chef	Filet de poisson MSC aux petits légumes		Hachis végétarien de patate douce à l'égréné de pois Bio	Plat italien : Spaghettis à la carbonara
	Petits pois Bio au jus	Etuvée de carottes Bio		Salade verte	-
	Assortiment de fromages	Emmental		Yaourt nature Bio	Fromage hollandais : Gouda
	Fromage blanc Bio au spéculoos	Smoothie de fruits		Salade de fruits du chef	Dessert anglais : Pudding



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





Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04		20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.
Menus du 20 au 24 janvier 2025		Carottes râpées Bio	Velouté de légumes à la crème		Salade de perles au surimi	Céleri rémoulade
		Aiguillettes de poulet crousti cornflakes	Quiche trois fromages		Blanquette de veau	Calamars à la romaine
		Penne Bio sauce tomate	Salade verte		Carottes Bio et panais braisés	Epinards à la crème
		Mimolette	Edam Bio		Vache-qui-rit Bio	Yaourt nature Régional
		Salade de fruits	Poire au sirop sauce chocolat		Pomme HVE	Gâteau à la cannelle du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 05		27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.
Menus du 27 au 31 janvier 2025		Macédoine de légumes sauce fromage blanc	Potage parmentier (poireaux et pommes de terre)		Chou blanc et pommes HVE sauce fromage blanc au curry	Salade de mache, jambon emmental
		Chipolatas grillées	Chili sin carne (égréné végétal Bio)		Lasagnes à la bolognaise (éaréné de boeuf Bio)	Poisson pané msc et citron
		Risonis / navets glacés au miel	Riz créole Bio		Salade verte	Gratin de brocolis
		Brie	Tomme blanche		Gouda Bio	Yaourt sucré Bio
		Banane Bio	Ananas frais		Yaourt aux fruits local	Clafoutis aux pommes HVE du chef

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





Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 6	Lundi – repas bas carbone 2-févr.	Mardi – Chandeleur 3-févr.	Mercredi 4-févr.	Jedi 5-févr.	Vendredi 6-févr.
Menus du 2 au 6 février 2025	Velouté de chou-fleur Bio	Pâté de foie et cornichons		Champignons frais au fromage blanc et ciboulette	
	Sauté de Poulet Bio à la tomate	Boeuf bourguignon		Filet de lieu MSC sauce beurre blanc	Repas de vacances
	Coquillettes Bio / Panais Bio	Carottes Bio aux oignons		Riz pilaf Bio	
	Yaourt nature Bio	Chanteneige		Cantal	
	Fruit de saison Bio	Crêpe au sucre du chef		Mousse au chocolat	



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

