

MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Julienne de légumes Gouda Fruit de saison  S/V: Nuggets de poisson	Filet de colin au citron  Macaroni   Boursin ail et fines herbes Fruit de saison 	Salade domino  Sauté de poulet façon thaï Légumes façon wok Yaourt à boire Marbré au chocolat  S/V : Salade domino / Omelette	Parmentier végétarien (pc)  Petit suisse sucré  Croisillon aux pommes 	Merguez grillées Haricots verts   Tomme blanche Mousse au chocolat S/V: Poisson pané

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti Coquillettes Carré de l'Est Fruit de saison S/V : Falafel à la tomate		Quiche lorraine* Sauté de dinde à la moutarde Beignets de brocolis Cheddar Liégeois vanille S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Poisson meunière Haricots beurre Yaourt nature Fruit de saison S/V : Crêpe au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette Nuggets de poulet Gratin de courgettes Fruit de saison S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson	Filet de lieu beurre blanc Semoule Vache qui rit Fruit de saison	Duo de choux Sauté de bœuf miron-ton Pommes vapeur Brie Fruit de saison S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Poisson en sauce	Tomate farcie veggie Riz Yaourt aux fruits mixés Brownies	Emincé de poulet façon kebab Jeunes carottes caramélisées Emmental Banane S/V : Croustillant au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Escalope de poulet panée Petits pois-carottes Saint-Nectaire Fruit de saison  S/V: Boulettes de sarrasin	Colin poêlé  au beurre Chou-fleur et brocolis Gouda Liégeois au chocolat	Crêpe au fromage Chipolatas aux herbes*  Pommes röstis Maroilles  Fruit de saison  S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce	Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata 	Sauté de dinde à l'estragon Tortis Fromage blanc sucré  Fruit de saison S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande S/P : Sans porc V6 : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Omelette basquaise Haricots verts persillés Petits suisses aux fruits  	Rôti de veau au thym Riz safrané Petit moulé Fruit de saison  S/V : Boulettes de sarrasin	Flammekueche* Filet de poulet grillée Epinards à la crème Yaourt au sucre de canne Tarte au flan  S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière	Salade surprise  Poisson pané  Röstis aux légumes  Banane	Escalope viennoise Semoule Kiri Compote de pommes  S/V: Poisson en sauce



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Petit salé aux lentilles* (PC)	Filet de merlu à la tomate Gratin Dauphinois	Boulettes de bœuf façon kefta Pommes au four
Cookie	Fruit de saison	Saint-Paulin Banane sauce chocolat	Ile flottante	Yaourt à la vanille
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V: Pizza au fromage / Aiguillettes de poisson panées		Fruit de saison S/V : Pané fromager

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG: Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Tarte au fromage	Potage		Cordon bleu
Poisson pané 	Boulettes végétales 	Cuisse de poulet rôti		Haricots verts 
Purée	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes		Croc'lait
Fruit de saison	Banane 	Camembert		Crème dessert chocolat
		Crème dessert vanille		S/V: Poisson pané
		S/V: Falafel en sauce		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

V6 : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc