

MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Cordon bleu
Chantailou		Carottes au jus	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Pâtisserie		Faisselle	Coulommiers	Yaourt sucré
 S/V: Bolognaise au thon (PC)	Fruit de saison	Banane	Fruit de saison 	S/V: Poisson en sauce
		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:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, 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 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Pastèque	Accras de poisson		
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes	Haricots verts	Trio de légumes 	Tortis 
		Yaourt aromatisé	Boursin nature	Carré de l'Est
Gaufre 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Omelette	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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

Trio de légumes: Carottes, chou-fleur, brocolis

Taboulé: Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

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 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Céleri rémoulade	Salade Grecque	
Lasagnes à la provençale (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup 	Pépites de colin aux trois céréales
	Petits pois à l'anglaise	Haricots beurre	Coquillettes	Rösti aux légumes
Fromage frais aromatisé		Vache qui rit		Yaourt à la vanille
Galette bretonne 	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes fraises	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Cordon bleu Haricots verts Fruit de saison S/V: Pané de blé tomate mozzarella	Fish and chips (PC) Petit moulé Fruit de saison	Samoussa aux légumes Boulettes végétales Pâtes à la primavera Cantal Tarte au flan	REPAS AUTOMNE	Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Fruit de saison S/V : Omelette

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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

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 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne*	Salade laitue	Tomate vinaigrette
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Fruit de saison
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/P: Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Pizza 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:

Salade composée : Salade verte, 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 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes d'agneau à l'orientale	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Hachis parmentier (PC)
Penne	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	
Pont l'Evêque	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	Mimolette
Compote de pommes	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Flan nappé caramel	Fruit de saison
		Fruit de saison		
S/V: Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)	S/V: Salade piémontaise sans viande	S/V: Parmentier de poisson (PC)

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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				



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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS ST CYR SUR MORIN



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson poêlé au beurre
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V: Falafel en sauce	S/V: Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / 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 croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : 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 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Bœuf aux carottes (PC)  Tomme blanche Fruit de saison  S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé  Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Choux rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Cantadou Clafoutis poires et amandes  S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème  Omelette Gratin dauphinois  Yaourt sucré Banane 	REPAS HALLOWEEN 

 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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

- 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