



Ville de Sury aux bois

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Asie	Vendredi
Semaine 09		24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.	28-févr.
Menus du 24 au 28 février 2025	Carottes râpées locales vinaigrette	Friand au fromage			Potage parmentier	Nems et sauce aigre douce
	Omelette Bio aux fines herbes	Boeuf aux carottes			Fricassée de poisson MSC gratiné	Sauté de porc BBC au caramel
	Coquillettes Bio	Brocolis Bio			Haricots verts Bio et riz	Poêlée de légumes asiatiques / Nouilles chinoises
	Emmental	Fromage local			Camembert	Bleu
	Compote de pommes label HVE	Kiwis Bio			Pomme label HVE	Crème coco coulis de mangue
Semaine 10		3-mars	4-mars	5-mars	6-mars	7-mars
Menus du 3 au 7 mars 2025	Chou blanc local râpé aux noix	Rosette lyonnaise et cornichons			Salade verte au maïs et Emmental	Salade de pommes de terre Bio à l'ancienne
	Jambon grillé	Pilons de poulet façon texane			Chili sin carne (égréné de pois Bio)	Filet de poisson MSC meunière
	Lentilles vertes Bio	Chou-fleur gratiné			Riz créole Bio	Fondue d'épinards
	Assortiment de fromages	Gouda Bio			Vache qui rit	Bleu
	Banane Bio rôtie et coulis de caramel	Beignet au chocolat			Yaourt aux fruits local	Kiwis



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 11	10-mars						
	Menus du 10 au 14 mars 2025	Salade de perles au fromage	Céleri rémoulade (céleri Bio)		Potage Crécy (carottes Bio)	Salade parisienne (champignons frais, ciboulette, salade, oeufs, fromage)	
		Sauté de dinde label à la forestière	Poisson frais du marché		Lasagnes de légumes (légumes Bio)	Goulash de boeuf	
		Haricots beurre	Gratin de courge Bio		Salade verte Bio	Frites	
		Emmental Bio	Tomme noire		Fromage blanc Bio sucré	Saint Nectaire AOP	
		Pomme Bio	Gâteau chocolat-coco		Poire Bio au chocolat	Riz au lait (riz Bio, lait Bio)	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée internationale sans viande		Vendredi	
Semaine 12	17-mars						
	Menus du 17 au 21 mars 2025	Salade piémontaise	Pamplemousse au sucre		Carottes Bio râpées vinaigrette		Potage de légumes
		Waterzoï de colin MSC	Escalope de dinde sauce miel et moutarde		Frittata aux oignons et pommes de terre Bio (oeufs et pommes de terre Bio)		Blanquette de veau
		Haricots verts Bio persillés	Brocolis Bio au beurre		Salade verte Bio		Riz pilaf Bio
		Suisse sucré	Camembert Bio		Bûche mi-chèvre		Tomme blanche
Coupe banane Bio chocolat	Roulé confiture	Pomme Bio rôtie		Salade de fruits			



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 de printemps

		Lundi	Mardi – repas bas carbone	Mercredi	Judi	Vendredi
Semaine 13	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars	
Menus du 24 au 28 mars 2025	Salade Coleslaw (carottes Bio)	Oeuf Bio mayonnaise		Concombre vinaigrette	Cake au thon	
	Filet de colin MSC à la bordelaise	Mac and cheese Bio		Haut de cuisse de poulet rôti Bio au jus	Steak haché	
	Purée de légumes Bio	(grain de macaronis Bio au fromage Bio)		Potatoes au paprika	Chou-fleur Bio en gratin	
	Saint Paulin	Chanteneige		Bûchette de chèvre Bio	Gouda Bio	
	Liégeois chocolat	Pomme label HVE		Banane Bio	Compote pomme-kiwi Bio du Chef	
Semaine 14	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.	
Menus du 31 mars au 4 avril 2025	Taboulé	Mousse de betterave Bio au fromage frais		Carottes râpées Bio façon maltaise (jus d'orange)		
	Sauté de poulet estragon	Poisson d'avril (poisson MSC pané et citron)		Bruschetta tomate, fromage local et Mozzarella	Repas	
	Petits pois Bio	Purée de légumes Bio		Salade verte Bio	de vacances	
	Brie	-		Verre de lait local		
	Banane Bio	Oeuf au plat (fromage blanc et oreillon d'abricot)		Cookies 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

