












# Ville de Dreux

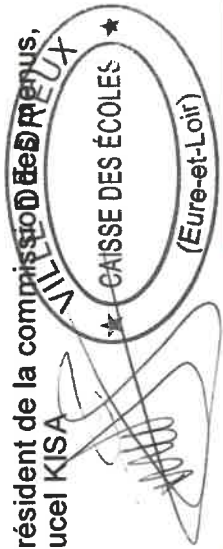
Semaine du 06/03/23 au 12/03/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu <b>Végétarien</b> </p> <p>Emincé de chou rouge BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Nuggets au blé</p> <p>SV :</p> <p>Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carotte râpée vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce citron </p> <p>SV :</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Fromage frais 1/2 sel</p> <p>***</p> <p>Fian nappé caramel</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf CHAR sauce stoffado (cumin, laurier, thym, oignon, tomate) </p> <p>SV : Pané moelleux gouda</p> <p>Tortis</p> <p>***</p> <p>Edam BIO </p> <p>***</p> <p>Compote pomme-fraise</p>	<p>              Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc  </p> <p>***</p> <p>Omelette nature BIO </p> <p>SV :</p> <p>Haricots verts BIO  persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Saucisse de strasbourg (porc)</p> <p>SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


Le Président de la commission des menus,

M. Yucel KISA



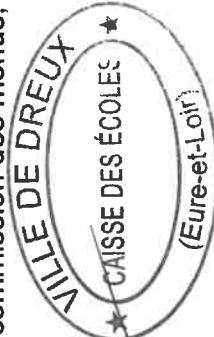
# Ville de Dreux

Semaine du 13/03/23 au 19/03/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu Végétarien</i>				
Chou blanc BIO  vinaigrette	Pois chiches vinaigrette	Betteraves BIO  vinaigrette	Rillette de thon	Radis rose râpé vinaigrette
**** Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	**** Mijoté de boeuf CHAR sauce au romarin	**** Parmentier de poisson PMD au potiron	**** Tarte emmental et mozzarella	**** Jambon blanc LR 
SV ↓	SV : Merlu PMD sauce printanière 	SV :	SV :	SV : Omelette nature BIO 
Bouलगour	Carottes BIO 		Salade verte vinaigrette	Coquillettes BIO 
**** Coulommiers BIO 	**** Petit fromage blanc au fruit	**** Saint nectaire AOP 	**** Yaourt nature sucré	**** Fromage frais saint moret
**** Gélatifié saveur vanille	**** Fruit BIO 	**** Fruit	**** Compote de pomme	**** Cake à la noix de coco 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. YuCEL KISA



# Ville de Dreux

Semaine du 20/03/23 au 26/03/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Menu Végétarien</i>	<i>Tour de France</i>
<p>Brocolis en salade</p> <p>****</p> <p>Boulettes au mouton bœuf sauce aux olives</p> <p>SV : Boulette de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</p> <p>Riz BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>****</p> <p>Cuisse de poulet LR au jus</p> <p>SV : Filet de colin alaska PMD sauce crème</p> <p>Chou-fleur BIO</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Soupe de pois cassé</p> <p>****</p> <p>Omelette BIO sauce provençale</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Éclair chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>****</p> <p>Sauce caponata (duo de courgettes, olives noires, poivrons, oignon)</p> <p>Pennes</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Gélatifié saveur chocolat</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>****</p> <p>Filet de lieu noir frais sauce basquaise</p> <p>SV :</p> <p>Purée de céleri pomme de terre</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Paris-Brest</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. YUCETKISA

★ CAISSE DES ÉCOLES ★  
(Eure-et-Loir)



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE


# Ville de Dreux

Semaine du 27/03/23 au 02/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betterave BIO  vinaigrette</p> <p>*** </p> <p>Sauté de bœuf CHAR sauce chasseur (champignon, tomate, oignon)</p> <p>SV : Galette au boulgour &amp; pois-chiche sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p> <p>Compote pomme-pêche</p>	<p>Salade de pâtes (pennes, tomates, poivrons, olives) vinaigre</p> <p>*** </p> <p>Filet de colin alaska PMD sauce tomate</p> <p>SV :</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pizza tomate, emmental et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Raviolis au saumon</p> <p>SV :</p> <p>Fromage frais cantadou ail &amp; fines herbes</p> <p>***</p> <p>Salade de fruits (ananas, pêche, mangue, raisin, papaye, melon) </p>	<p>Salade Asiatique (carotte, soja, poivron, sauce chinoise)</p> <p>***</p> <p>Nuggets de poisson et citron</p> <p>SV :</p> <p>Purée courgette et (pomme de terre Bio)</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Oeuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Epinards et pommes de terre à la ricotta</p> <p>SV :</p>

Le Président de la commission des menus,  
 M. Yucel KISA



CAISSE DES ÉCOLES  
 (Eure-et-Loir)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Ville de Dreux

Semaine du 03/04/23 au 09/04/23



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Le Printemps</i>	Vendredi
<p>Menu <b>Végétarien</b></p> <p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>****</p> <p>Ragout de lentilles et légumes (oignon, carotte, poireau, pommes de terre, lentille)</p> <p>SV :</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>****</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>****</p> <p>Cuisse de poulet LR sauce tomate</p> <p>SV : <i>Pané moelleux gouda</i></p> <p>Blé</p> <p>Sauce tomate</p> <p>****</p> <p>Camembert</p> <p>****</p> <p>Gélatifié saveur chocolat</p>	<p>Pâté de campagne &amp; cornichon</p> <p>Oeuf dur BIO</p> <p>****</p> <p>Filet de lieu noir frais sauce citron</p> <p>****</p> <p>SV :</p> <p>Ratatouille et riz créole</p> <p>****</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>****</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>****</p> <p>Roti de dinde LR au jus</p> <p>SV : <i>Galette mexicaine (bougour, h. rouge) sauce tomate</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pommes de terre quartiers (potatoes)</p> <p>****</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>****</p> <p>Cake chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>****</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>SV : <i>Lasagnes de saumon</i></p> <p>****</p> <p>Tomme grise</p> <p>****</p> <p>Fruit BIO</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus.  
M. Yucef KISA



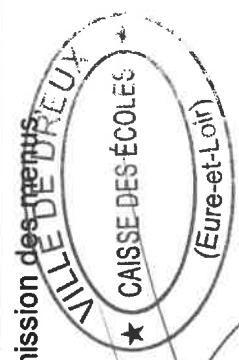
# Ville de Dreux

Semaine du 10/04/23 au 16/04/23

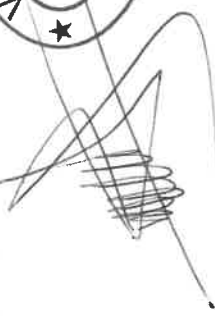


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Fénié</i>				<i>Menu Végétarien</i>
	<p>Radis beurre</p> <p>***</p> <p>Filet de colin Alaska PMD sauce crème</p> <p>***</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>***</p> <p>Fromage frais 1/2 sel</p> <p>***</p> <p>Gélatiné saveur vanille</p> <p>***</p>	<p>Lentilles BIO vinaigrette à l'échalotte</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf LR sauce au romarin</p> <p>***</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette nature BIO</p> <p>***</p> <p>Brocolis BIO sauce blanche</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Eclair parfum chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Paëlla végétarienne (champignon, poivron, courgette, carotte, petit pois, oignon)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Le Président de la commission des menus  
M. Yucei KISA



Local

Produit de la mer durable

Appellation d'origine Protégée

Charolais

Produit issue de l'Agriculture Biologique

Cuisiné par nos équipes

Décongelé








Produit Label Rouge

# VACANCES



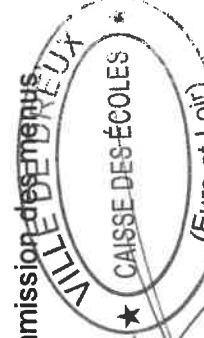
Ville de Dreux

Semaine du 17/04/23 au 23/04/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coquillettes BIO  au pesto </p> <p>****</p> <p>Sauté de boeuf CHAR sauce stoffado (cumin, laurier, thym, oignon, tomate)</p> <p>SV : Tarte aux poireaux</p> <p>Chou-fleur BIO  persillé</p> <p>****</p> <p>Gouda BIO </p> <p>****</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>****</p> <p>Tajine végétarienne</p> <p>SV : Semoule BIO LCL Sauce tomate </p> <p>****</p> <p>Coulommiers</p> <p>****</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>****</p> <p>Merlu PMD sauce nantua</p> <p>SV : Riz</p> <p>****</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>****</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>****</p> <p>Nuggets de poisson et citron</p> <p>SV : Coquillettes</p> <p>****</p> <p>Montboissier</p> <p>****</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>****</p> <p>Rôti de porc LR au thym</p> <p>SV : Omelette nature BIO </p> <p>Courgettes BIO </p> <p>****</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>****</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus  
M. Yucel KISA



# VACANCES



Ville de Dreux

Semaine du 24/04/23 au 30/04/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Steak haché de veau LR, sauce chasseur (champignon, tomate, oignon)</p> <p>***</p> <p>SV : Galette mexicaine (boulgour, h. rouge) sauce tomate</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc au fruit</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade de riz BIO</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR, sauce paprika</p> <p>***</p> <p>SV : Merlu PMD sauce citron</p> <p>Carottes BIO</p> <p>***</p> <p>Coulommiers BIO</p> <p>***</p> <p>Fian nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Coleslaw (carottes râpées et chou blanc mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Tarte provençale aux légumes</p> <p>***</p> <p>SV :</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Tomme grise</p> <p>***</p> <p>Smoothie fraise et banane</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf CHAR au jus</p> <p>***</p> <p>SV : Omelette nature BIO</p> <p>Lentilles vertes BIO LCL au jus</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Poisson pané (colin PMD) et quartier de citron</p> <p>***</p> <p>SV :</p> <p>Poêlée de légumes (courgette, h/vert, carotte, oignon)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint moret</p> <p>***</p> <p>Maxi cookie à partager</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucei KISA

VILLE DE DREUX  
CAISSE DES ÉCOLES  
(Eure-et-Loire)



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Ville de Dreux

Semaine du 01/05/23 au 06/05/23



Lundi Février	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu Végétarien
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Escalope de dinde LR sauce champignons</p> <p>SV : Merlu PMD sauce tomate</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pois chiches vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Sauté de boeuf CHAR bourguignon</p> <p>SV : Filet de colin PMD d'Alaska sauce curry</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Filet de colin alaska PMD sauce crème</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Saint Paulin</p> <p>***</p> <p>Donut's </p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Crispidor (beignets fromagers)</p> <p>SV :</p> <p>Tortis 3 couleurs Ketchup</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Le Président de la commission des menus,  
M. Yucel KISA

