



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 10 au 14 mars 2025



lundi 10

mardi 11

mercredi 12

jeudi 13

vendredi 14

DEJEUNER

Entrées	Haricots beurre et persil vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade		Radis roses et beurre	Betteraves vinaigrette
Plats	Filet de lieu MSC à la dieppoise	Lasagnes de légumes		Emincé de boeuf VBF	Filet de poulet VF
Garnitures	Riz Basmati	Salade verte		Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Purée
Produit laitier	Tomme noire	-		-	Suisses
Desserts	Fruit de saison	Fromage blanc à la cassonade		Cheesecake	Compote pomme-poire

DINER DES INTERNES

Entrées	Croisillon Dubarry	Carottes râpées		Salade de penne, basilic et thon	<p>Infos menus</p> <p>100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale</p> <p>Des gâteaux réalisés par nos équipes</p> <p>Du fromage découpé par nos équipes</p>
Plat	Brandade de colin MSC	Chipolatas		Bruschetta Mozzarella	
Garniture	Salade verte	Pommes de terre persillées		-	
Pdt laitier	Fromages / Laitages	-		-	
Desserts	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	

Produit local

Produit Bio

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Cuisiniers
du Centre-Val de Loire



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 17 au 21 mars 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
----------	----------	-------------	----------	-------------

DEJEUNER

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Entrées	Chou rouge vinaigrette	Sardine à l'huile		journée internationale sans viande Carottes râpées	Taboulé
Plats	Goulash de boeuf VBF	Saute de porc VF à la tomate		Risotto aux champignons	Waterzoï de colin MSC
Garnitures	Pommes de terre persillées	Haricots blancs aux carottes		Champignons	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	-		Edam	-
Desserts	Banane	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Crème caramel

DINER DES INTERNES

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20
Entrées	Oeuf dur mayonnaise	Haricots verts vinaigrette échalote		Toast au chèvre
Plat	Couscous merguez	Quiche fromagère		Gratin de macaronis au fromage
Garniture		Salade verte		Salade verte
Pdt laitier	Fromages / Laitages	-		-
Desserts	Fruit de saison	Eclair chocolat		Fruit de saison

Infos menus

100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale

Des gâteaux réalisés par nos équipes

Du fromage découpé par nos équipes



Produit local



Produit Bio

Recettes élaborées sur place par nos équipes



Produit labellisé

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

