



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 21 au 25 avril 2025

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
----------	----------	-------------	----------	-------------

DEJEUNER

Entrées	Férié	Carottes râpées vinaigrette		repas bas carbone	Concombre vinaigrette
Plats		Saucisse de Toulouse sauce au thym		Rougail de saucisses	Poisson pané MSC sauce napolitaine
Garnitures		Lentilles vertes à la tomate		Brocolis gratinés	Semoule
Produit laitier		Fournols		-	-
Desserts		Fruit de saison		Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

DINER DES INTERNES

Entrées		Salade d'endives au Bleu et noix		Carottes râpées	Infos menus
Plat		Pizza 3 fromages		Haché de veau VF au jus	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture		Salade verte		Poêlée de légumes aux pommes de terre	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier		-		Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts		Liégeois chocolat		Gaufre au sucre	Des gâteaux réalisés 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.



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 28 avril au 2 mai 2025

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
			DEJEUNER		
Entrées	Salade grecque (tomates, concombre, Feta, olives, oignon rouge)	repas Amérique Salade Coleslaw	Férié		
Plats	Sauté de poulet VF au curry	Burger de boeuf			
Garnitures	Riz créole aux petits légumes	Frites au Cheddar			
Produit laitier	-	-			
Desserts	Fruit de saison	Brownie chocolat et noix			
					Céleri vinaigrette Sauté de porc VPF aux carottes et thym Semoule Bûche mi-chèvre Fruit de saison

DINER DES INTERNES				
Entrées	Betteraves vinaigrette	Taboulé		
Plat	Quiche feuilletée au fromage	Normandin de veau VF au jus		
Garniture	Salade verte	Gratin de poireaux à la crème au curry		
Pdt laitier	-	Fromages / Laitages		
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit de saison		
				Infos menus Du pain du boulanger frais du jour 100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale Du fromage découpé par nos équipes Des gâteaux réalisés par nos équipes



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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 5 au 9 mai 2025

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
DEJEUNER				

Entrées	Salade de chou chinois	Friand au fromage	Férié	Houmous et ses croûtons
Plats	Bolognaise	Poulet VF Tandoori		Quiche Ricotta épinards
Garnitures	Tortis	Courgettes braisées / riz		-
Produit laitier	Emmental	-		Yaourt aux fruits
Desserts	Compote	Fruit de saison		Fruit de saison

DINER DES INTERNES

Entrées	Carottes râpées au citron	Salade de tomates et basilic	Férié	Infos menus
Plat	Cuisse de poulet rôtie VF	Bruschetta jambon Mozzarella ou bruschetta fromages		Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Ecrasé de pommes de terre / Tomates à la provençale	Salade verte		100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages / Laitages	-		Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Fruit de saison	Panna cotta, coulis de mangue		Des gâteaux réalisés 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.



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 12 au 16 mai 2025

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
DEJEUNER				

Entrées	Concombre vinaigrette	Tomates vinaigrette		Salade fromagère à l'Emmental	Salade de pommes de terre à l'ancienne
Plats	Sauté de poulet VF au paprika	Chipolatas aux herbes		Blanquette de volaille VF	Filet de colin MSC sauce crème
Garnitures	Pomme de terre vapeur	Frites		Riz / Tomate rôtie	Epinards à l'ail
Produit laitier	-	Maroilles		-	-
Desserts	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison		Fruit de saison	Salade de fruits du chef

DINER DES INTERNES

Entrées	Salade de haricots verts	Carottes râpées façon maltaise		repas bas carbone	Infos menus Du pain du boulanger frais du jour 100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale Du fromage découpé par nos équipes Des gâteaux réalisés par nos équipes
Plat	Hachis parmentier	Poulet rôti VF		Carottes râpées	
Garniture	Salade verte	Tortis Bio		Burritos gratinés de haricots rouges et égréné de pois Bio	
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages		sauce blanche / Salade verte Bio	
Desserts	Fruit de saison	Salade de fruits		Yaourt sucré	
				Compote pomme-abricot du chef (aux pommes Bio)	

Produit local

Produit Bio

Recettes élaborées sur place par nos équipes

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**



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 19 au 23 mai 2025

lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
DEJEUNER				

Entrées	Radis roses et beurre	Cervelas		Pâté de campagne et cornichons	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette
Plats	Hot dog	Cari de dinde label rouge		Ailes de poulet VF Tex mex	Flan de thon MSC à la provençale
Garnitures	Potatoes	Penne Bio		Riz pilaf/ Carottes braisées	Coquillettes
Produit laitier	Coulommiers	Tomme		Fromages / Laitages	-
Desserts	Fruit de saison	Salade de fruits du chef		Fruit de saison	Crème dessert vanille

DINER DES INTERNES				
journée de la biodiversité				
Entrées	Salade de légumineuse aux herbes fraîches et vinaigrette au miel	Tomate au thon		Radis émincés sauce crème ciboulette
Plat	Risotto de petit épautre aux légumes de saison et champignons sauvages	Bolognaise ou sauce au curry		Pizza flamiche
Garniture		Spaghettis		Salade verte vinaigrette
Pdt laitier	Faisselle au lait de brebis	Fromages / Laitages		-
Desserts	Gâteau au chocolat et haricots rouges	Compote de fruits		Cocktail de fruits



Recettes élaborées sur place par nos équipes



Infos menus

Du pain du boulanger frais du jour

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

Du fromage découpé par nos équipes

Des gâteaux réalisés par nos équipes

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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 26 au 30 mai 2025

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
DEJEUNER				

Entrées	Betteraves vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise		Férié	Fermé
Plats	Pilon de poulet VF à la texane	Couscous			
Garnitures	Pommes de terre sautées	Semoule / Légumes couscous			
Produit laitier	Cantal	Fromages / Laitages			
Desserts	Fruit de saison	Soupe de fruits rouges			

DINER DES INTERNES

Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Pastèque		Férié	Infos menus
Plat	Quiche feuilletée au fromage	Sauté de poulet VF tomate basilic			
Garniture	Salade verte	Riz / Haricots verts à l'ail			
Pdt laitier	-	Fromages / Laitages			
Desserts	Crème vanille et chocolat	Fruit de saison			



Recettes élaborées sur place par nos équipes



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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 2 au 6 juin 2025

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
	DEJEUNER				
	repas bas carbone				
Entrées	Concombre local ciboulette	Carottes râpées vinaigrette		Salade verte vinaigrette	Taboulé
Plats	Gratin de courgette à la Feta	Choucroute		Filet de poulet VF sauce champignons	Sauté de boeuf VBF aux poivrons
Garnitures	Ecrasé de pommes de terre locales du chef	(chou / pommes de terre)		Purée gratinée	Riz et haricots beurre
Produit laitier	-	Bûche de chèvre		Mimolette	-
Desserts	Fraises locales à croquer	Fruit de saison		Smoothie banane-fraise	Far breton

DINER DES INTERNES			
Entrées	Brocolis vinaigrette	Salade piémontaise	Pastèque
Plat	Quiche au chèvre et épinards	Croque-Monsieur	Boulettes à l'agneau au curry
Garniture	Salade verte	Salade verte	Riz / Poêlée de poivrons et courgettes
Pdt laitier	-	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages
Desserts	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au yaourt

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.

Infos menus

Du pain du boulanger frais du jour

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

Du fromage découpé par nos équipes

Des gâteaux réalisés par nos équipes




Cuisiniers
du Centre-Val de Loire



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 9 au 13 juin 2025

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	DEJEUNER				
Entrées	Férié	Melon		Guacamole	Tomates, basilic, huile d'olive
Plats		Pilon de poulet VF rôti mariné		Rougail de saucisses	Carbonara aux deux poissons  (thon MSC et saumon MSC)
Garnitures		Frites		Riz créole	
Produit laitier		Yaourt		Fromages / Laitages	Fromages / Laitages
Desserts		Marbré du chef		Fruit de saison	Fruit de saison

DINER DES INTERNES				
				Infos menus
Entrées		Saucisson à l'ail		Salade verte vinaigrette
Plat		Bruschetta tomate et Mozzarella		Fajitas de poulet VF épicé
Garniture		Salade verte		Jambalaya de légumes et haricots rouges
Pdt laitier		-		-
Desserts		Fruit de saison		Smoothie banane fraise
Produit local  Produit Bio  Recettes élaborées sur place par nos équipes Produit labellisé 				
Du pain du boulanger frais du jour 100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale Du fromage découpé par nos équipes Des gâteaux réalisés par nos équipes				

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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 16 au 20 juin 2025

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	 AFRIQUE	vendredi 20
DEJEUNER					

Entrées	Crêpe aux champignons	Melon		Repas Afrique Salade Mechouia (salade tunisienne avec des poivrons grillés, des tomates, de l'ail et des épices)	Salade de riz, maïs, ciboulette
Plats	Escalope de dinde VF sauce crème	Falafels sauce blanche à l'ail		Mafé	Filet de colin MSC sauc aneth 
Garnitures	Petits pois au jus	Pommes de terre persillées		Riz	Gratin de courgettes
Produit laitier	St Paulin	-		Yaourt sucré au miel et à la fleur d'oranger	-
Desserts	Fruit de saison	Yaourt aux fruits		Beignets de banane	Bâtonnet de glace

DINER DES INTERNES

Entrées	Tomates à l'échalote	Carottes râpées au citron		Rillettes de sardines sur toast	Infos menus Du pain du boulanger frais du jour 100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale Du fromage découpé par nos équipes Des gâteaux réalisés par nos équipes
Plat	Gratin mexicain à la viande hachée VBF	Tortis et Mozzarella		Croissant au jambon	
Garniture	Salade verte	Epinards à la crème		Salade verte	
Pdt laitier	Laitages	-		Fromages / Laitages	
Desserts	Compote	Fruit de saison		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



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 23 au 27 juin 2025

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
----------	----------	-------------	----------	-------------

DEJEUNER

Entrées	Pastèque	Tomates vinaigrette		Betteraves sauce bulgare	Cornet de jambon de dinde
Plats	Boulettes à l'agneau sauce napolitaine	Burger de poulet croustillant		Lasagnes à la bolognaise	Risotto de poisson MSC et crevettes
Garnitures	Tortis	Frites		-	Ratatouille du chef
Produit laitier	Fromages / laitages	-		-	Camembert
Desserts	Glace	Liégeois chocolat		Roulé confiture à la fraise du chef	Melon

DINER DES INTERNES

Entrées	Brocolis vinaigrette	Salade de champignons		Concombre à la crème	Infos menus Du pain du boulanger frais du jour 100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale Du fromage découpé par nos équipes Des gâteaux réalisés par nos équipes
Plat	Galette bretonne	Sauté de boeuf VBF		Filet de colin MSC pané et aïoli	
Garniture	Salade verte	Bouलगूर		Semoule / Poêlée italienne	
Pdt laitier	Fromages / Laitages	-		Fromages / Laitages	
Desserts	Fruit de saison	Crème caramel		Fruit de saison	



Recettes élaborées sur place par nos équipes



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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



DITEP DE CERÇAY

Menus semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
DEJEUNER				

Entrées	Wrap thon-crudités	Houmous du chef et ses croûtons		Melon	Harengs pommes à l'huile
Plats	Rôti de porc VPF sauce barbecue	Sauté de poulet VF Tikka Massala		Cheese burger	Poisson MSC pané
Garnitures	Brocolis aux oignons / pommes de terre sautées	Riz créole / Poêlée de poivrons et courgettes		Frites	Flan de légumes
Produit laitier	Mimolette	Fromages / Laitages		Yaourt	Fromages / laitages
Desserts	Pastèque	Rose des sables du chef		Fruit de saison	Glace

DINER DES INTERNES

Entrées	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette		Salade de pastèque et Feta	Infos menus
Plat	Hot dog (saucisse de volaille)	Pizza au fromage		Jambon blanc VPF	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Salade verte	Salade verte		Pâtes	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	-	-		Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Yaourt aux fruits	Glace		Fruit de saison	Des gâteaux réalisés par nos équipes



Recettes élaborées sur place par nos équipes



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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.