






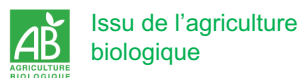
# Menus

Semaine du 01 au 03 Mars 2023 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Salade verte  Vinaigrette moutarde Dés d'emmental</p> <p>Saucisse chipolatas S/p: Saucisses de volaille type francfort</p> <p>Lentilles</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Croissant, lait et fruit de saison</p>	<p>Sauté de bœuf  sauce tomate basilic</p> <p>Pommes de terre quartiers avec peau</p> <p>Yaourt nature sucre</p> <p>Compote pommes et framboises allégée en sucres </p> <p>Pain d'épice, fromage blanc sucré et sirop de fraise</p>	<p>Merlu sauce oseille </p> <p>Duo de carottes et coquillettes</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et pâte à tartiner, jus d'orange et compote pomme/framboise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Produit issu de  
la mer durable



Appellation  
d'origine protégée





















Label rouge



# Menus


## Semaine du 06 au 10 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <b>Le pois chiche</b>	
Tortilla 	Salade verte  vinaigrette et dés de mimolette	Carottes râpées  persillées Et dés de cantal AOP 	Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc 	Penne  Sauce champignons crémée
Brocolis 	Parmentier de poisson blanc et carottes <i>(purée de pommes de terre  )</i>	Rôti de veau  au jus	Sauté de porc  S/P: sauté de dinde  sauce charcutière	Camembert
Yaourt nature sucre 	Milk shake cacao 	Riz 	Haricot beurre	Fruit de saison 
Fruit de saison 		Compote pomme cassis allégée en sucre	Banane sauce chocolat 	Baguette avec camembert, cocktail de fruits et jus de raisin
Barre bretonne, fromage blanc sucré et sirop de grenadine	Baguette, pâte à tartiner, compote pomme/banane et multi fruit	Croissant, fruit et lait	Choco BN, crème dessert vanille et sirop de fraise	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



 Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien

 Cuisiné par  
nos équipes



Appellation  
d'origine protégée



Décongelé



Produit issu de  
la mer durable



Charolais




















Label rouge

**Produit  
Français**

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE


# Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulgour  à la Mexicaine  </p> <p>Fromage blanc Et sucre </p> <p>Eclair chocolat </p> <p>Gaufre au chocolat, yaourt et jus d'ananas</p>	<p>Daube de bœuf provençale </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette confiture abricot, fruit et sirop de grenadine</p>	<p>Salade verte  et radis vinaigrette au miel</p> <p>Et dés de saint Nectaire AOP </p> <p>Marmite de poisson blanc </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Smoothie abricot, pommes, banane </p> <p>Brioche sucré, lait et compote pomme/fraise</p>	<p>Jambon blanc </p> <p>S/P: jambon de dinde </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais  saint morêt</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Marbré au chocolat, flan nappé caramel et jus d'orange</p>	<p>Chou rouge  vinaigrette framboise Et dés d'édam</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cake  à la noix de coco et pépites de chocolat </p> <p>Baguette avec beurre, abricot en sirop et jus de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



 Issu de l'agriculture biologique

 Décongelé



Plat végétarien



Produit issu de la mer durable

 Cuisiné par nos équipes

 Charolais



Appellation d'origine protégée















Label rouge

 Produit Français

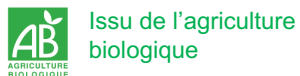
  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Le Salsifis</b> 
	Salade verte  vinaigrette Et dés d'emmental			Carottes râpées  vinaigrette
Omelette 	Émincé de dinde  au jus d'herbes	Boulettes au mouton sauce aux olives	Dahl de lentilles corail et riz  	Colin d'Alaska pané et ketchup 
Pennes rigate  sauce tomate	Chou fleur sauce béchamel	Semoule  Et haricots beurres	Carré fromage fondu	<b>Purée de salsifis</b>
Petit fromage frais lait entier et sucre		Yaourt aromatisé 	Purée de pommes maison 	Tarte clafoutis poire chocolat 
Fruit de saison 	Beignet framboise 	Fruit de saison 		
Génoise fraise, crème dessert chocolat et lait	Baguette avec Croq lait, banane et multi fruit	Pain au raisin, compte de pomme et lait	Moelleux citron, yaourt sucré et jus de raisin	Baguette avec barre de chocolat, fruit et jus d'ananas

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Produit issu de  
la mer durable



Appellation  
d'origine protégée













Label rouge

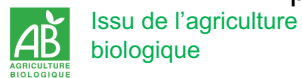


# Menus de la Semaine du 27 au 31 mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves maïs vinaigrette </p> <p>Gratin pommes de terre fromage à raclette </p> <p>Epinard a la crème</p> <p>Banane topping chocolat </p> <p>Madeleine avec fromage blanc sucré et sirop de grenadine</p>	<p>Dés de poisson blanc sauce aux épices </p> <p>Macaronis</p> <p>Tomme blanche </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette avec pâte à tartiner, compote pomme framboise et jus de pomme</p>	<p>Endives vinaigrette Et dés d'édam</p> <p>Émincé de dinde sauce blanquette </p> <p>Riz </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Croissant, fruit et lait</p>	<p>Chou blanc  et raisins secs</p> <p>Et cheddar</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Cake aux myrtilles </p> <p>Rocher Coco, petit suisse fruité et sirop de fraise</p>	<p>Salade florida</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate </p> <p>Frites</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Baguette avec confiture de groseille, poire en sirop et multi fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Produit issu de la mer durable



Appellation d'origine protégée


















Label rouge

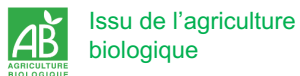


# Menus de la Semaine du 03 au 07 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  <p>Fajitas végétarienne (légumes ratatouille, maïs, haricots rouges)</p>	 <p>Chou rouge vinaigrette</p>		 <p>Carottes râpées et oignons frits</p> 	<p>Champignons sauce crème ciboulette</p>
	 <p>Émincé de poulet sauce curry</p>	 <p>Fish and chips</p>	 <p>Omelette au fromage</p>	<p>Emietté de thon à la tomate</p>
	 <p>Riz</p>	 <p>Cantal AOP</p>	<p>Ratatouille et blé</p>	<p><b>Penne Bio semi- complète</b></p> 
<p>Coulommiers</p>				
<p>Fruit de saison</p> 	<p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Milk shake coco</p> 	<p>Yaourt nature et sucre</p> 
<p>Gaufrette vanille, cocktail de fruit sirop et lait</p>	<p>Baguette avec beurre, compte de pomme et sirop de grenadine</p>	<p>Brioche sucre grain, yaourt arôme et jus de raisin</p>	<p>Génoise chocolat, crème dessert vanille et lait fraise</p>	<p>Baguette, samos, jus d'orange et fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Appellation  
d'origine protégée



Décongelé



Produit issu de  
la mer durable



Charolais



Label rouge





# Menus de la Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Printemps</b>	<b>C'EST LA FÊTE</b>
FERIE	Radis beurre	Taboulé Dés de mimolette	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Et dés d'emmental	Chili sin carne 
	Penne  sauce aux lardons et champignons façon carbonara S/P: dés de dinde	Sauté de veau  au jus tomaté	Rôti de dinde	Petit fromage frais aux fruits
	Fruit de saison	Petits pois	Pommes de terre quartier avec peau sauce barbecue	Lacté saveur vanille
		Fruit de saison	Moelleux chocolat pépites	Baguette camembert, fruit et sirop de grenadine
	Baguette avec barre de chocolat, poire et sirop de fraise	Pain au raisin, compte pomme/banane et lait	Gaufre sucrée, riz au lait et jus d'ananas	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique

Décongelé



Plat végétarien



Produit issu de la mer durable

Cuisiné par nos équipes

Charolais



Appellation d'origine protégée



Label rouge















Produit Français

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la Semaine du 17 au 21 avril 2023


Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte  vinaigrette Et dés de gouda	Betteraves  vinaigrette et tomme blanche	Carottes râpées  persillées	Endives  vinaigrette Et dés d'édam	Crêpes à l'emmental
Steak haché et ketchup	 Frittata pommes de terre, chèvre et basilic	Sauté de porc  au jus Sauté de dinde  au jus	Nuggets de poulet et ketchup	Merlu  sauce moutarde à l'ancienne
Chou fleur	Paris Brest 	Courgettes et Riz	Macaronis 	Purée crécy (carottes  )
Gaufre au sucre		Lacté saveur chocolat 	Smoothie banane fraise 	Fruit de saison 
Génoise abricot, flan nappé caramel et banane	Baguette avec confiture de fraise et compote pomme/banane	Croissant, fruit et lait	Pain d'épice, fromage blanc sucré et sirop de fraise	Baguette avec pâte à tartiner, compote pomme/framboise et jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



 Issu de l'agriculture  
biologique

 Décongelé



Plat végétarien



Produit issu de  
la mer durable

 Cuisiné par  
nos équipes

 Charolais



Appellation  
d'origine protégée



Label rouge











 Produit  
Français

  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

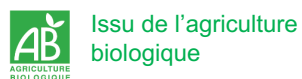


# Menus de la Du 24 au 28 avril 2023 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette Et cantal AOP  	Acras de morue	Céleri rémoulade		Concombres vinaigrette
Boulettes au mouton sauce tomate basilic	Emincé de dinde  paprika persil	Pizza poivrons mozzarella 	Rôti de bœuf  au jus	Pain de poisson sauce tomate
Boulgour 	Haricots beurre et gratin de pomme de terre	Salade verte 	Purée de pommes de terre	Riz 
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature  et sucre	Lacté saveur vanille nappé caramel
Barre bretonne, fromage blanc sucré et sirop de grenadine	Baguette avec pâte à tartiner, compte pomme banane et multi fruit	Croissant, fruit et lait	Choco BN, crème dessert vanille et sirop de fraise	Baguette avec camembert, cocktail de fruit sirop et jus de raisin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Produit issu de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Label rouge

