

Menus

Le 1^{er} Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Œuf durs mayonnaise Betteraves vinaigrette Rôti de bœuf au jus Petits pois Fromage blanc au sucre Yaourt nature Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien








Plat du chef



Menus

Semaine du 4 au 8 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>Pamplemousse rose au sucre</p> <p>Sauté de porc sauce Esterel</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Fraidou</p> <p>Vache Picon</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade de farfalles (échalote, persil, tomate) </p> <p>Salade du meunier (riz, maïs, blé, persil)</p> <p>Croustillants de poisson et citron</p> <p>Carotte vichy</p> <p>Petit filou</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte mimosa</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Goulasch hongrois</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Cantal AOC </p> <p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Abricots au sirop</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Tartine surimi paprika </p> <p>Tartine œuf ciboulette</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Bûche mi- chèvre</p> <p>Petit-moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées persillée</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Paella au poisson</p> <p>Carré de l'est Munster</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits jaunes </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Salade de pommes de terre au pesto</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Pavé de colin sauce citron</p> <p>Riz créole </p> <p>Brie Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Potage potiron</p> <p>Bouillon vermicelles</p> <p>Raviolis de bœuf à la tomate</p> <p>Edam</p> <p>Gouda</p> <p>Dolcetto à la fraise</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus</p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de mâche et Betterave vinaigrette</p> <p>Jambon blanc froid</p> <p>Frites</p> <p>Mont cadî croûte noire</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Salade iceberg et cheddar</p> <p>Boulette de bœuf marenço</p> <p>Haricots verts</p> <p>Croc'lait</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Brownie maison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette Céleri sauce cocktail</p> <p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Couscous M: Boulettes P: Merguez</p> <p>Coulommiers Brie</p> <p>Mousse au chocolat Crème dessert vanille</p>	<p>Risetti au pistou Taboulé à la menthe</p> <p>Moelleux de poulet rôti au jus</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Vache Picon Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux pdt maison</p> <p>P Plat du chef</p> <p>Sauté de porc sauce curry</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Petit filou</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Moelleux enrobé au chocolat</p>	<p>Mousse de foie de volaille et cornichon</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>P Plat du chef</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>Chou blanc mimolette Chiffonnade de salade Vinaigrette au miel</p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé Saint paulin</p> <p>Mouliné de pomme saveur biscuité</p> <p>Compote pomme pêche</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien






Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise Chou fleur sauce cocktail</p> <p>Chipolatas grillée</p> <p>Lentilles paysanne</p> <p>Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Radis rose houmous betterave </p> <p>Nuggets de poulet ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Tomme blanche Carré de l'est</p> <p>Petit pot vanille chocolat Petit pot vanille fraise</p>	<p>Soupe de légumes minestrone </p> <p>Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge</p> <p>Coquillettes </p> <p>Chanteneige</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg Carottes râpées et sa vinaigrette à l'huile de noix </p> <p>Parmentier aux deux poissons et brocolis</p> <p>Cantal AOC Pyrénées</p> <p>Compote de pomme Compote de poire</p>	<p>Taboulé Salade de blé à la tomate</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Chou vert et carotte à la crème de thym</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien






Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 Avril 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw Concombre à la crème ail et fines herbes</p> <p>Bœuf sauce bolognaise</p> <p>Penne </p> <p>Cantafrais Cantadou</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette sauce cocktail</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Fromage frais sucré Petit-suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge au vinaigre de framboise</p> <p>Radis beurre</p> <p>Filet de merlu pané Courgettes béchamel</p> <p>Cantal AOC et pain de campagne</p> <p>Mimolette</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Potage de légumes Bouillon volaille vermicelles</p> <p>Bœuf façon bourguignon </p> <p>Carottes vichy</p> <p>Bleu Bûche mi- chèvre</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Omelette nature</p> <p>Riz a la tomate </p> <p>Camembert Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien







Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Salade de chou rouge</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Emmental</p> <p>Saint-Nectaire AOC</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Cake aux olives</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché de veau forestière</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mission anti-gaspi</p> <p>Concombre en dés</p> <p>Carottes râpées à la Vinaigrette</p> <p>Pâtes à la bolognaise emmental râpé</p> <p>Gâteau maison </p>	<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p>Radis rose au beurre</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pomme façon tatin </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rillettes de thon </p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poulet yassa</p> <p>Riz </p> <p>Petit filou</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rosette cornichon</p> <p>Saucisson à l'ail cornichon </p> <p>Couscous boulettes de mouton</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Croc'lait</p> <p>Glace batonnet</p>	<p>Chou blanc aux raisins</p> <p>Courgettes râpées à la vinaigrette balsamique</p> <p>Daube provençale</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Edam</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote tous fruits</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Méli-mélo de salade verte</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Tomme grise</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Cake, coulis fraise </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Petit pois vinaigrette au chèvre</p> <p>Omelette fromage </p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef








sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Lentilles vinaigrette Pommes de terre ravigote</p> <p>Steak haché de poulet sauce diable</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette Radis croq'sel</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Fraidou</p> <p>Cantafras</p> <p>Compote fraise banane </p>	<p> Repas de printemps</p> <p>Chou chinois  Chou rouge vinaigrette</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Flageolets & haricots beure</p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Dessert de printemps</p>	<p>Tartine au thon à la ciboulette</p> <p>Lasagne maison </p> <p>Emmental Cantal AOC</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Du 29 au 30 avril 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées au citron </p> <p>Salade iceberg</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette Gouda</p> <p>Lacté chocolat Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Pâté de campagne cornichon</p> <p>Pâté de volaille cornichon</p> <p>Steak haché sauce brune</p> <p>Purée</p> <p>Fromage frais aux fruits Petit-suisse</p> <p>Fruit de saison</p>			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

