

# Menus

## Le 1<sup>er</sup> Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Céleri sauce cocktail
				Couscous merguez
				Légumes couscous et semoule
				Tomme grise
				Pêche au sirop
				Option collation: galette jambon petit suisse

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
Œuf durs mayonnaise	Salade de mâche et betteraves	Salade de farfalles (échalote, persil, tomate) 	Salade verte mimosa	Tartine surimi paprika 
Rôti de bœuf au jus Petits pois	Sauté de porc sauce Esterel Chou-fleur persillé	Croustillants de poisson et citron Carotte vichy	Goulasch hongrois Semoule au beurre	Rôti de dinde sauce miel poivrons Haricots beurre
Fromage blanc au sucre	Fraidou	Petit filou	Cantal AOC 	Bûche mi- chèvre
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison 
Option collation: terrine de légumes camembert	Jambon fruit	Pizza crudités	Cervelas Yaourt aromatisé	Tarte a la tomate fruit

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
Carottes râpées persillée	Carottes râpées persillée	Salade de pommes de terre au pesto	Potage potiron	Crêpe au fromage
Paella au poisson	Paella au poisson	Pavé de colin sauce citron	Raviolis de bœuf à la tomate	Aiguillettes de poulet au jus
Carré de l'est	Carré de l'est	Riz créole	Edam	Cordiale de légumes
Flan nappé caramel	Flan nappé caramel	Brie	Dolcetto à la fraise	Fromage blanc au sucre
Option collation: salade au surimi fruit	Pizza fromage	Œuf dur salade de pâtes	Gaspacho tomate fromage blanc	Jambon macédoine



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et maïs	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette 	Risetti au pistou	Potage poireaux pdt maison 	Mousse de foie de volaille et cornichon 
Boulettes de bœuf marengo	Couscous M: Boulettes P: Merguez	Moelleux de poulet rôti au jus	Sauté de porc sauce curry	Hachis parmentier
Haricots verts	Coulommiers	Haricots beurre persillés	Petit pois au jus	Yaourt nature
Croc'lait	Mousse au chocolat	Vache Picon	Petit filou	
Brownie maison 		Fruit de saison	Moelleux enrobé au chocolat	<b>Fruit de saison</b> 
Option collation: Tartine au thon salade	Quiche lorraine fruit	Feuilleté viande petit suisse	Nems salade	Samoussa taboulé

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
Chou blanc mimolette	Œuf dur mayonnaise	Radis rose houmous betterave	Soupe de légumes minestrone	Salade iceberg vinaigrette
Filet de merlu sauce créole	Chipolatas grillées	Nuggets de poulet ketchup	Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge	Parmentier aux deux poissons et brocolis
Penne	Lentilles paysanne	Pommes rissolées	Coquillettes	Cantal AOC
Rondelé	Petit suisse nature sucré	Tomme blanche	Chanteneige	Compote de pomme
Mouliné de pomme saveur biscuité	Fruit de saison	Gateau	Fruit de saison	
Option collation: croque monsieur fruit	Cake au jambon emmental	Tomate mozzarella panna cotta	Feuilleté fromage crudités	Crêpe jambon-fromage yaourt aux fruits

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<sup>er</sup> au 5 Avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette sauce cocktail	Chou rouge au vinaigre de framboise	Potage de légumes
Rôti de porc sauce moutarde	Bœuf sauce bolognaise <b>Penne</b>	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Filet de merlu pané Courgettes béchamel	Bœuf façon bourguignon
Chou vert et carotte à la crème de thym	 Cantafrais	Pomme vapeur	Cantal AOC et pain de campagne	Carottes vichy
Yaourt aromatisé	Flan vanille nappé caramel	Fromage frais sucré	Eclair chocolat	Bleu
<b>Fruit de saison</b>  Option collation: Tarte a la tomate carré	Crudités pâtisserie	Fruit de saison	Terrine de poisson fruit	Gaufre au sucre
		Pizza reine salade		Hareng pommes de terre entremet



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
Saucisson à l'ail et cornichon	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg	Cake aux olives	Concombre en dés
Omelette nature	Choucroute garnie	Cordon bleu	Steak haché de veau forestière	
Riz a la tomate 	Brie	Epinards béchamel	Purée	Pâtes à la bolognaise emmental râpé 
Camembert	Fruit de saison 	Emmental	Fromage blanc au sucre	Fromage 
Fruit de saison		Paris Brest	Fruit de saison	Gâteau maison 
Option collation : Quiche lorraine yaourt	Cake au thon vache picon	Croque monsieur fruit	Terrine crudités	Friand salade verte

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé sauce cocktail	Rillettes de thon 	Rosette cornichon	Chou blanc aux raisins	Carottes râpées vinaigrette 
Poisson pané et citron Ratatouille et boulgour	Poulet yassa  Riz	Couscous boulettes de mouton 	Daube provençale	Brandade de poisson
Saint Bricet	Petit filou 	Légumes couscous et semoule	Gratin dauphinois	Tomme grise
Pomme façon tatin 	Fruit de saison	Vache qui rit	Edam	Cake, coulis fraise 
Option collation: tarte au fromage chanteneige	Crêpe emmental entremet	Glace batonnet	Compote tous fruits	Quiche chèvre épinards yaourt
		Tarte aux oignons fruit	Cake aux olives crudités	

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
				<b>C'EST LA FÊTE</b>
FERIE	Crudités  chipolatas  Pommes sautées  Camembert  Fruit de saison	Lentilles vinaigrette  Steak haché de poulet sauce diable  Carottes persillées  Yaourt nature  Fruit de saison	Concombre vinaigrette  Aiguillettes de poulet  Frites  Fraidou  Compote fraise banane	<b>Repas de printemps</b>  Chou chinois  Gigot d'agneau  Flageolets & haricots beure  Brie  Dessert de printemps
	Option collation: pizza fruit	Crêpe jambon riz au lait	Tarte aux légumes kiri	Tarte a la tomate fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Du 29 au 30 avril 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartine au thon à la ciboulette	Carottes râpées au citron 			
Lasagne maison 	Saucisse de Strasbourg			
Emmental Cantal AOC	Coquillettes			
Fruit de saison 	Mimolette			
Option collation: galette jambon fruit	Lacté chocolat			
	Terrine camembert			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

