Menus
Semaine du 1 au 5 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				REPAS VEGETARIEN
Mousse de canard	Salade de pommes de terre au pesto	Salade d'endives *Vinaigrette crémeuse ciboulette*	Radis beurre	Chou rouge vinaigrette
Poisson pané	Canelonni	Rôti de porc sauce charcutière	Merguez	Omelette
Riz a la tomate		Blé	Frites	Coquillettes sauce tomate
Montcadi croûte noire	Yaourt nature et sucre	Fraidou	Yaourt aromatisé	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	Cubes de pêche au sirop léger	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus
Semaine du 8 au 12 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS VEGETARIEN	
Tartinade de thon	Carottes râpées vinaigrette	Cake au fromage	Œufs durs mayonnaise	Chou blanc vinaigrette
Sauté de dinde au paprika	Raviolis	Colin d'Alaska pané	**Céréales kasha, carottes, butternut, raisins secs, amandes**	Rôti de bœuf au jus (Steak haché mater)
Petits pois		Pommes rissolées		Purée de potiron
Brie	Emmental râpé	Petit filou	Saint môret	Cantal AOP
Fruit de saison	Compote tous fruits allégée en sucre	Fruit de saison	Paris Brest	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

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 15 au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS VEGETARIEN			
Taboulé	Pomelos et sucre Potage mater	Coleslaw *(carottes, chou blanc)*	Salade verte & oignons frits	Betteraves vinaigrette
Poisson meunière et citron	Dahl de lentilles corail & riz *(lentilles corail, riz, carotte, ail, curry, crème liquide, lait de coco, bouillon de légumes)*	Sauté de bœuf aux olives	Aiguillettes de poulet au curry	Jambon blanc
Riz cantonnais		Pommes de terre vapeur	Brocolis et choux fleurs persillés	Penne Bio
Yaourt nature et sucre	Saint nectaire AOC	Coulommiers	Petit fromage blanc au lait entier	Petit cotentin
Fruit de saison	Fromage blanc & brisure d'oréos	kiwi	**Gâteau de quinoa aux poires et noisettes**	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

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec	Galantine de volaille	Potage de légumes	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées *vinaigrette à l'huile d'olive* (SAISON)
Crispidor au fromage	Tajine de bœuf *(ail, cannelle, carottes, coriandre, cumin, miel, oignons, raisins sec brun, tomate pelée, farine)* (VIANDE BOVINE FRANÇAISE)	Parmentier de canard	Steak haché de bœuf au jus (VIANDE BOVINE FRANÇAISE)	Rôti de dinde sauce moutarde (Label Rouge)
Chou vert et carotte à la crème de thym	Semoule (AB)		Pommes noisettes	Boulgour
Fromage blanc (LOCAL)	Rondelé nature	Yaourt aromatisé (Plat du chef)	Tomme blanche	Mimolette
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Gâteau façon financier	Fruit de saison (AB)	Compote de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS VEGETARIEN				
Tomates vinaigrette	Pomelos et sucre (Potage mater)	Concombres à la crème ail et fines herbes	Salade de pâtes sauce cocktail	Salade verte
Chili sin carné soja *Riz*	Sauté de bœuf sauce strogonoff (*carottes, paprika, tomate concentrée, oignons)* Pommes de terre carottes	Cordon bleu Petits pois	Cuisse de poulet aux fines herbes Mélange de légumes racines	Parmentier de poisson *(dés de poisson MSC)*
Fromage frais sucré	Brie	Saint paulin	Cantafrais	Camembert
Fruit de saison	Gâteau acapulco	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 05 au 09 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Printemps	Repas Végétarien
FERIE	Lentilles à l'échalote	Duo de choux vinaigrette	Concombres à la crème et persil	Salade verte vinaigrette
	Sauté de dinde sauce suprême	Filet de hoki huile d'olive et citron	Gigot d'agneau sauce brune	Timbale de riz à l'espagnole (*Riz, lentilles, oignons, courgettes, poivrons, tomate pelée, emmental)*
	Carottes au jus et pommes de terre	Penne	Haricots plats & flageolets	
	Fromage blanc sucre	Saint Paulin	Bûche lait de mélange	Tomme grise
	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Cake poire chocolat & crème fouettée	Petit pot de glace vanille fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 12 au 16 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				REPAS VEGETARIEN
Friand fromage	Salade de mâche crumble noisette vinaigrette	Concombres a la creme	Méli-mélo de salade verte et oignons frits *Vinaigrette au paprika*	Betteraves vinaigrette
Colin d'Alaska sauce basilic	Haché de veau au jus	Lasagnes a la bolognaise	**Plat régional** Cassoulet *(Haricots blancs, saucisse chipolata, saucisson à l'al, tomate pelée, ail, chapelure)*	Couscous végétarien *(légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)*
Coquillettes	Frites			
Brie	Fromage fondu portion	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Emmental
Compote tous fruits allégée en sucre	Donuts	Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	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

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 19 au 23 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas Végétarien			
Risetti au pistou	Chou chinois crumble parmesan AOP	Pizza reine	Mortadelle ou galantine de volaille	Salade verte et croûtons vinaigrette
Hachis parmentier	Nuggets de blé	Boulettes au bœuf à la catalane	Sauté de saumon sauce citron	Aiguillettes de poulet tex mex sauce barbecue
	Jardiniere de légumes	Blé	Riz	Courgettes persillées
Yaourt nature	Fraidou	Saint paulin	Petit filou	Brie
Fruit de saison	Compote de fraise	Ile flottante	Fruit de saison	Eclair au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Du 26 au 30 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS VEGETARIEN	
Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette	Boulgour en salade	Rillettes de thon
Colin d'Alaska pané et citron	Daube de bœuf provençale	Rôti de dinde sauce Normande	Pizza mozzarella	Sauté de porc aux pruneaux
Epinards branches et pommes de terre	Pomme de terre vapeur	Haricots beurre persillés	Salade verte	Semoule
Mimolette	Fromage blanc au sucre	Camembert	Saint paulin	Yaourt aromatisé
Compote de pomme	Fruit de saison	Tarte aux pommes Normande	Fruit de saison	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

Le pain servis au quotidien est produit par l'artisan Boulanger « Le fournil de Saintry »

Label rouge

MSC issu de la pêche durable

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE