Menus de la
Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Wings de poulet Petit moulé Fruit de saison Option collation: nem yaourt	Œufs durs mayonnaise Farfalles aux légumes du sud Bûche de lait de mélange Fruit de saison Tarte fromage fruit	Melon jaune lasagnes Fraidou Compote pomme callégée en sucre Taboulé jambon	Rillettes de sardines et céleri Sauté de veau au bas Semoule Fromage blanc au sucre Fruit de saison Cake au chevre pt suisse	Tomates mozzarella Steak haché de bœuf, jus aux herbes Pommes smile Saint paulin Mousse au chocolat Tarte aux poireaux fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres *vinaigrette à l'huile d'olive* Colin Alaska portion filets sauce citron Haricots verts Yaourt aromatisé Donuts Option collation : Tomate mozzarella patisserie	Chou rouge vinaigrette poulet au jus Penne Brie Choux vanille Feuilleté chevre fruit	Salade croutons Crispidor au fromag Ratatouille et Riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison Tarte tomate yaourt aromatisé	Galantine de volaille et cornichon Filet de hoki sauce basilic Pommes vapeur Vache picon Fruit de saison Pdt cervelas fromage blanc	Carottes râpées au citron Emincé de bœuf sauce provençale Petits pois Emmental Compote pomme Allégées en sucre Samoussa st paulin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Friand fromage	Concombres crème persillée	Haricots beurre vinaigrette	Salade verte vinaigrette
Haché de veau au jus	Sauté de dinde sauce suprême	Dés de poisson sauce persane	Steak haché de bœuf au jus	**Curry d'épinards, pois chiche et riz**
Lentilles	Carottes persillées	Boulgour	Coquillettes	Tomme grise
Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Saint nectaire	Gâteau au yaourt
Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	
Option collation : Nem fruit	Salade au surimi patisserie	Œufs durs salade	Terrine de saumon fruit	Crêpe emmental suisse

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Légumes *achard (chou blanc, carottes, haricots verts)* Nuggets Purée de courgettes Coulommiers Lacté saveur vanille Option collation : Croque monsieur fromage blanc	Pasteque Saute de bœuf au curry Jardinière de légumes Cantadou Compote de pomme Friand au fromage fruit	Betteraves vinaigrette Poisson pané et citron Coquillette Fromage frais sucré Fruit de saison Terrine de légumes camembert	Carottes râpées au citron Jambon blanc Purée de pommes de terre Cantal Ile flottante Pizza salade	Salade verte crumble moutarde **Clafoutis courgettes, quinoa et fromage de brebis** Yaourt nature et sucre Mini chou crème vanille Fruit de saison Quiche yaourt

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé	Pomelos	Taboulé	Courgettes râpées au curry	Potage aux poireaux et épices
Haché de poulet au jus	Merlu portion filets sauce citron	Omelette	Saucisses chipolatas	Gnocchetti, brocolis cheddar, mozzarella
Brocolis béchamel	Riz créole	Ratatouille et pommes de terre	Lentilles	
Camembert	Montcadi croûte noire	Edam	Brie	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Smoothie pomme poire ananas	Fruit de saison
Option collation: Tarte au fromage pt filou	Crudités patisserie	Cake aux olives yaourt aromatisé	Pommes de terre au harengs fromage	Jambon macédoine mayonnaise

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 05 au 09 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres vinaigrette	Macédoine sauce citronnette	Chou blanc vinaigrette	Tomates vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Rôti de bœuf au jus	Couscous végétarien *(Semoule, légumes couscous, raisins secs, fève de soja, pois chiche)*	**PLAT REGIONAL** Bœuf bourguignon	Cuisse de poulet rôtie	Rôti de porc aux herbes
Haricots verts		Carottes et pommes de terre	Purée de patate douce	**Coquillettes crème betteraves**
Petit cotentin	Camembert	Yaourt nature et sucre	Saint nectaire	Rondelé nature
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Lacté saveur vanille	Compote de poire Allégées en sucre
Option collation : Terrine de poisson crudités	Galette au jambon petit suisse	Salade au surimi fromage blanc	Quiche lorraine panna cotta	Crêpe au fromage fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 12 au 16 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé Poisson pané et citron Epinards branches béchamel Saint paulin Fruit de saison Option collation : Terrine de légumes fruit	**Auvergne-Rhône Alpes** Salade de lentilles Potée Auvergnate *(saucisson à l'ail, se chipolatas et poitr porc)* Bûche mi-chèvre Fruit de saison Cake au chevre vache qui rit	**Les hauts de France** Betteraves vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au maroilles Frites Emmental Fromage blanc cannelle et crumble Croque monsieur salade	**Normandie** Œufs durs sauce fromage blanc ciboulette Quiche camembert et pommes de terre OU tarte au fromage Salade verte vinaigre de cidre Petit filou Compote de pomme et biscuit galette pur beurre Friand emmental camembert	**Nouvelle Aquitaine** salade de pommes de terre ciboulette Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate) Haricots plat et haricots verts Tomme grise Fruit de saison Pommes de terre cervelas yaourt

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 19 au 23 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
L'Ile de France Champignons frais sauce crème Steak haché de bœuf sauce mironton (sauce tomate, cornichons, oignons) Petits pois fermière Coulommiers Gâteau façon financier Option collation : pizza fromage	Salade de boulgour Cordon bleu Chou fleur béchamel Fromage blanc au sucre Fruit de saison Terrine de légumes crudités	Salade verte et croûtons Fricassée de thon sauce armoricaine Riz créole Tomme blanche Pêche au sirop Pâté de campagne salade	Friand au fromage Burger de veau au jus Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison Tartine au thon patisserie	Carottes râpées à l'orange Sauté de bœuf strogonoff Pommes de terre vapeur Vache picon Mousse au chocolat au lait Crêpe champignon gelifié vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 26 au 30 octobre 2020

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette Omelette Coquillettes sauce tomate Emmental Fruit de saison Option collation :tarte au fromage yaourt aux fruits	Chou rouge vinaigrette Sauté de dinde Estérel Semoule Petit moulé ail et fines herbes Lacté saveur vanille nappé caramel Salade de pates nem	Saucisson à l'ail Poisson meunière et citron Purée de brocolis Petit fromage frais sucré Fruit de saison Taboulé patisserie	Potage de légumes variés Pizza poivrons mozzarella Salade verte Coulommiers Compote de pomme Allégées en sucre Cake au chèvre fruit	**Menu orange et noir** Soupe de potiron Boulettes au mouton sauce catalane Carottes bâtonnets Montcadi croûte noire Salade d'oranges sauce chocolat Tarte aux oignons pt suisse

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