





Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Risetti a la ,tomate Aiguillette de poulet au citron Haricots beurre Saint-Paulin Beignet pomme	Melon Steak haché sauce brune Frites Fraidou  Mousse au chocolat	Salade de concombres Rôti de dinde au jus Haricots verts Fromage blanc au sucre Roulé chocolat	Carottes râpées vinaigrette Couscous (merguez, boulette) Légumes couscous et semoule Saint Nectaire et pain de campagne Duo de poires pêches 	Salade de betteraves Poisson pané citron Torti Edam Fruit de saison 
Option collation :				
Quiche lorraine yaourt	Cake au thon vache qui rit	Croque monsieur fruit	Terrine de poisson 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 10 au 14 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur sauce cocktail	 Carottes râpées	Melon vert	Pâté de campagne et cornichon	Tomate mozzarella
Marmite de poisson sauce persane	Hachis Parmentier	Saucisse rougail	Filet de hoki pané Jardinière de légumes	Wings de poulet sauce barbecue Pommes wedges
Ratatouille et riz 	Vache Picon	Riz créole 	Yaourt nature sucré	Brie
Yaourt aromatisé	Compote pomme	Emmental	Fruit de saison	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix		Gateau		
<i>Option collation : Tarte au fromage chanteneige</i>	<i>Crepe emmental entremet maison</i>	<i>Tarte aux oignons fruit</i>	<i>Cake aux olives crudités</i>	<i>Feuillete au chevre epinard yaourt</i>

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 17 au 21 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Semoule épicée et poivrons</p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale</p> <p>Crumble de courgettes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Option collation:</i></p> <p><i>Pizza fruit</i></p>	<p>Salade de haricots beurre</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Donuts</p> <p><i>Crepe riz au lait</i></p>	<p>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Jambon blanc cornichon</p> <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pomme banane</p> <p><i>Tarte aux légumes kiri</i></p>	<p>Pizza reine</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Cake courgettes saint paulin</i></p>	<p>Tomate aux herbes AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Paella au poisson</p> <p>Gouda</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p><i>Tarte a la tomate fruit</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef



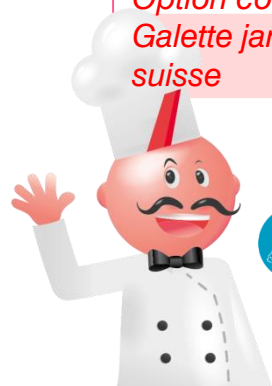
sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 24 au 28 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Radis au beurre 	Méli-mélo de salades	Salade de pomme de terre ravigote	 Chou rouge en salade
Filet de colin sauce crème	Sauté de bœuf au curry	Pâtes à la carbonara	Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence	Omelette au gruyère
Carottes et pdt persillées	Semoule 	Petit cotentin	Jardinière de légumes	Epinards béchamel
Petit moulé	Tomme blanche	Poire belle Hélène	Fromage frais sucré	Yaourt nature
Riz au lait	Entremets à la vanille		Fruit de saison au choix	Cake chocolat  
<i>Option collation : Galette jambon petit suisse</i>	<i>Terrine de légumes camembert</i>	<i>Jambon fruit</i>	<i>Pizza crudités</i>	<i>Pommes de terre cervelas yaourt aromatisé</i>

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 01 au 05 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Option collation: Salade au surimi fruit</i></p>	<p>  </p> <p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Riz créole</p> <p>Fraidou</p> <p>Gateau</p> <p><i>Tarte au fromage carré de l'est</i></p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Croustillant de poisson citron</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Œuf dur salade de pâtes</i></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Ravioli sauce tomate gratinés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Tarte au flan</p> <p><i>Gaspacho a la tomate fromage blanc</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Duo de poisson à la tomate (thon, poisson blanc)</p> <p>Tortis</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Jambon macedoine</i></p>

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 08 au 12 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Moelleux de poulet au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos</p> <p><i>Option collation: Tartine au thon salade</i></p>	<p>Bretagne: Danses bretonnes</p> <p>Crêpe jambon fromage</p> <p>Roti de porc au cidre et raisin pomme</p> <p>Fromage blanc et caramel</p> <p>Compote de pomme, Galette bretonne</p> <p><i>Quiche lorraine fruit</i></p>	<p>Andalousie: Flamenco</p> <p>Salade poivrons</p> <p>Tortilla aux pommes terre et poulet</p> <p>Tomme grise</p> <p>Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat</p> <p><i>Feuilleté à la viande petit suisse</i></p>	<p>Inde: Danse Bollywood</p> <p>Samoussa</p> <p>Poulet tandoori</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mangue</p> <p><i>Nem crudités</i></p>	<p>Ukraine: Kazatchok</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>Choux fleurs en gratin</p> <p>Petits suisses au sucre</p> <p>Gâteau aux pommes</p> <p><i>Taboulé accras de morue</i></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 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Grèce: Sirtaki</p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta)</p> <p>Filet de merlu sauce vierge</p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes</p> <p></p> <p><i>Option collation..</i> <i>Croque monsieur fruit</i></p>	<p>Coleslaw</p> <p>Pâtes bolognaise</p> <p></p> <p>Coulommiers</p> <p>Entremets vanille</p> <p><i>Cake au jambon yaourt</i></p>	<p>Salade de riz niçois</p> <p>Cordon bleu ketchup</p> <p></p> <p>Petits pois</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Tomate mozzarella</i> <i>Panna cotta</i></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de bœuf ketchup</p> <p>Carottes vichy</p> <p> Yaourt nature sucré</p> <p>Eclair chocolat</p> <p><i>Feuilleté fromage crudités</i></p>	<p>Salade iceberg crumble noisette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Cantal</p> <p></p> <p>Compote pomme potiron</p> <p></p> <p></p> <p><i>Crêpe jambon salade de fruit</i></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 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates concassés chips tortilla </p> <p>Normandin de veau sauce champignons</p> <p>Frites</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Option collation:</i> <i>Tarte provençale carré de l'est</i></p>	<p>Sardines citron</p> <p>Aiguillettes de poulet tandoori</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p><i>Crudités pâtisserie</i></p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Semoule au lait</p> <p><i>Pizza reine salade</i></p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Parmentier de bœuf</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p><i>Terrine de poisson fruit</i></p>	<p>Méli-mélo de salade verte</p> <p>Omelette à la ciboulette </p> <p>Frites</p> <p>Vache Picon</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>Salade de pommes de terre hareng entremet café</i></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 29 au 31 octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Pomelos et sucre		
Rôti de porc marengo	Pavé de colin façon bouillabaisse	Ragoût de bœuf à l'antillaise 		
Coquillettes 	Purée	Riz créole		
Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Petit moulé ail et fines herbes		
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix 	Compote de pommes		
<i>Option collation: Quiche Lorraine Yaourt</i>	<i>Cake au thon vache qui rit</i>	<i>Croque monsieur fruit</i>		

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