



# Menus de la Semaine du 1<sup>er</sup> au 3 Mai 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<p>Salade de tomate Méli-mélo de salade Vinaigrette balsamique</p> <p>Dès de poisson panés aux 3 céréales et quartier de citron</p> <p>Riz </p> <p>Petit cotentin Vache qui rit</p> <p>Compote poire Compote tous fruits</p>	<p>Taboulé à la menthe Lentilles vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf sauce bordelaise</p> <p> Haricots verts</p> <p>Gouda Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison</p>

Férial

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 6 au 10 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	LES NOUVELLES RECETTES			
<p>Céleri sauce cocktail Radis beurre</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Coquillettes </p> <p>Vache Picon Fraidou</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Concombre en salade Courgettes râpées au fromage blanc</p> <p>Rôti de porc sauce romarin</p> <p>Carottes vichy et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré </p> <p>Tarte flan fruits rouges</p>	<p>Férial</p>	<p>Nems Crêpe jambon fromage</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Haricots beurre Vinaigrette aux 2 moutardes </p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Camembert 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 13 au 17 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate croq'sel Salade verte au maïs</p> <p>Sauce bolognaise à la tomate</p> <p>Cavatappi </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature</p> <p>Pot de glace vanille fraise Pot de glace vanille chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise Terrine de tomate au fromage blanc </p> <p>Couscous merguez poulet</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Risetti au pistou Salade texane</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <b>Angola</b></p> <p><b>Salade limao (salade, fenouil, sauce citronnée)</b></p> <p><b>Pain de poisson, sauce tomate</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Mimolette Saint-Paulin</b></p> <p><b>Crème chocolat banane</b> </p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Sauté de bœuf stroganoff</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc sucre Yaourt nature sucré </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 20 au 24 Mai 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Omelettes aux fines herbes</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Petit filou aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cour'slaw (salade de courgettes et carottes râpées)</p> <p>Palette de porc provençale</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert Carré de l'est</p> <p>Compote pomme</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Saint-Nectaire AOC et pain de campagne</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p><b>C'EST LA FÊTE</b></p> <p><b>Fête des voisins</b></p> <p>Rillettes thon vache qui rit</p> <p>Wings de poulet, sauce barbecue</p> <p>Frites</p> <p>Petit cotentin Vache picon</p> <p>Cake et lacté pomme framboise</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade cœur de palmier</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Brocolis et choux fleurs pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tomme blanche</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



# Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre vinaigrette Salade de blé</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomate Salade iceberg Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Paëlla de la mer </p> <p>Fraidou Cantafrais</p> <p>Compote fraise Flan nappé caramel</p>	<p>Acras de morue et salade</p> <p>Tarte à la tomate </p> <p>Rôti de dinde au curry</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Férié</p>	<p>Taboulé à la menthe Salade de pois chiche</p> <p>Parmentier de poisson aux courgettes</p> <p>Petit moulé aux fines herbes Petit moulé 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 3 au 7 Juin 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Haricot beurre Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Lentilles paysanne</p> <p>Cantal Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate ciboulette Radis beurre</p> <p>Cordon bleu ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Edam Saint-Paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Lacté vanille</p>	<p> Cake au fromage, sauce fromage blanc Tarte aux légumes</p> <p>Boulettes de bœuf forestière</p> <p>Penne </p> <p>Camembert Brie </p> <p>Gâteau a l' abricot</p>	<p>Melon Chiffonnade de salade</p> <p>Steak haché de veau sauce brune</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème Carottes râpées </p> <p>Jambon blanc Coquillettes </p> <p>Emmental râpé Mozzarella cheddar râpés</p> <p>Pomme saveur biscuité Compote tous fruits allégée en sucre</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 10 au 14 Juin 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Melon jaune Tomate vinaigrette</p> <p>Steak haché de bœuf provençale</p> <p>Haricots verts et flageolets </p> <p>Coulommiers Camembert</p> <p>Flan nappé caramel Lacté chocolat</p>	<p>Tomate concassée, maïs, chips tortilla Crèmes de courgettes aux petits pois</p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate</p> <p>Rondelé Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette Salade iceberg aux croûtons </p> <p>Rôti de porc froid Taboulé</p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Pastèque Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Tortis au beurre </p> <p>Cantal Montcadi croûte noire</p> <p>Compote pomme fraise Compote pomme</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 17 au 21 Juin 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strabourg</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Lacté vanille Lacté chocolat</p>	<p>Salade verte mimosa Radis beurre</p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)</p> <p>Riz </p> <p>Edam Saint-Nectaire</p> <p>Compote pomme cassis Compote pomme banane</p>	<p>Terrine macédoine fromage blanc Gaspacho à la tomate </p> <p>Filet de merlu sauce créole</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Oeufs durs mayonnaise</p> <p>Jambon de dinde ketchup </p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Petit cotentin Vache picon</p> <p>Belle Hélène mousse poire Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly) </p>	<p>Tartine au thon </p> <p>Steak haché de bœuf au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais sucré Fromage blanc au sucre</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 24 au 28 Juin 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves en vinaigrette Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Brie Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Riz</p> <p> Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte chiffonnade Radis beurre</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Poêlée provençale</p> <p>Petit suisse et sucre Petit filou</p> <p>Compote pomme banane Compote tous fruits Allégées en sucre</p>	<p> Tomate en salade Concombre façon tzatziki</p> <p> Galopin de veau sauce barbecue</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme grise Mimolette</p> <p>Cake aux framboises et chocolat</p> <p></p>	<p>Melon jaune Pastèque</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Vache qui rit Cantafras</p> <p>Liégeois chocolat</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 1<sup>er</sup> au 5 Juillet 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson sec cornichon Galantine de volaille</p> <p>Sauté de porc charcutière</p> <p>Ebly</p> <p>Tomme blanche Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la bulgare Salade de tomate</p> <p>Pavé de colin sauce citron</p> <p>Purée crécy</p> <p>Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre</p> <p>Moelleux enrobé au chocolat Roulé framboise</p>	<p>Salade de riz arlequin Taboulé</p> <p>Pizza 4 saisons</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Fromage frais sucré Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon charentais Carottes râpées</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Penne</p> <p>Emmental râpé Mozzarella cheddar râpés</p> <p>Glace fusée framboise ananas orange</p>	<p>Salade Emincés de dinde kebab</p> <p>Hamburger primaire Nuggets mater</p> <p>Frites</p> <p>Petit cotentin Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Glace fusée framboise ananas orange</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