


Menus

Semaine du 2 au 6 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Risetti sauce tomate	Salade d'endives	Tartine thon paprika 	Chou blanc vinaigrette
Saucisse de Strasbourg	Goulasch hongrois	Ravioli	Poisson pané et citron	Omelette 
frites	Carottes et pommes de terre au jus	Cantal AOC	Haricots verts	Coquillettes sauce tomate 
Fraidou	Fromage blanc au sucre  	Gouda	Bûche mi- chèvre	Carré
Gaufre au chocolat	Fruit de saison au choix	Abricots au sirop léger	Fruit de saison au choix	Compote poire cassis

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 9 au 13 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pomelos</p> <p>Filet de colin lieu sauce crème</p> <p>Purée</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p> 	<p>Potage de brocolis qui rit</p> <p>Pates bolognaise</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Cake au fromage sauce betteraves </p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Salade de pommes de terre au pesto</p> <p>Chili sin carne soja</p> <p>riz </p> <p>Montcadi croûte nor </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Boulettes de bœuf (enfants)</p> <p>Petits pois</p> <p>Saint môtret</p> <p>Flan nappé caramel</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 16 au 20 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			A l'écoute de ma planète	
<p>Haricots beurre viinaigrette</p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine tortis 3 couleurs</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Calamars romaine</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Saint nectaire AOC</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade iceberg et oignons frits</p> <p>Frittata pomme d'ore pesto et chèvre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Concombres crème paprika</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Carottes bâtonnet</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Clafoutis</p>	<p>Rillettes de sardine à la tomate</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison au choix</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 23 au 27 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Haricots blancs a la tomate</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Méli-mélo de salade verte</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Soupe de légumes minestrone </p> <p>Parmentier aux deux poissons</p> <p>Saint nectaire AOC et pain de campagne</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau à la patate douce  </p>	<p>Coquillettes au curry</p> <p>Crispidor au fromage </p> <p>Brocolis et choux fleurs</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</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 30 Mars au 3 Avril 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur vinaigrette	Radis beurre	Concombres à la crème ail et fines herbes	Salade iceberg	Tomates maïs
Omelette			Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Haché au veau sauce barbecue
Riz pilaf 	Sauté de porc façon pasticada	Poisson pané Courgettes	Pommes de terre wedges	Coquillettes
Fromage frais sucré	Jardinière de légumes	Saint Paulin	Cantafras	Camembert
Fruit de saison au choix	Bleu	Liégeois au chocolat	Crème chocolat 	Fruit de saison au choix 
	Cake enrobé chocolat			

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 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p> 	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Emmental</p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat</p>	<p>Cake aux olives</p> <p>Rôti de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc  </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres en cubes</p> <p><i>Roti echine ½ sel</i> <i>Lentilles</i></p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Poire</p> 	<p>Salade iceberg</p> <p>Œufs durs florentine (plat complet) </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Chouquette crème vanille</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 13 au 17 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Repas de printemps	
FERIE	<p>Risetti au pistou</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison au choix</p> 	<p>Pomelos</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Edam</p> <p>Compote tous Fruit de saisons allégée en sucre</p>	<p>Méli-mélo de salade verte et oignons frits</p> <p>Gigot d'agneau sauce brune</p> <p>Flageolets haricots vert</p> <p>Tomme grise</p> <p>Gateau au chocolat</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien</p>  <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</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 20 au 24 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette	Coleslaw	Chou chinois et crumble au parmesan	Rillettes de sardine et céleri	Concombres façon tzatziki
Steak haché de bœuf au paprika	Omelette	Filet de merlu sauce créole	Nuggets de poulet	Rôti de porc sauce moutarde
Jardinière de légumes	Pommes sautées 	Blé	Penne 	Courgettes persillées
Yaourt nature	Fraidou	Emmental	Petit filou	Brie
Fruit de saison au choix 	Fruit de saison au choix	Compote fraise banane 	Gâteau chocolat	Glace petit pot

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 27 au 30 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette	Œuf durs	
Pavé de colin sauce basilic	Daube de bœuf provençale	Jambon blanc sauce tomate	Pates carbonara	
riz pilaf	Duo de haricots persillés	Frites	carottes potiron	
Mimolette	Fromage blanc au sucre 	Camembert	mozzarella	
Lacté vanille	Fruit de saison au choix	Flan pâtissier	Yaourt aromatisé 	
			Fruit de saison au choix 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

