

Menus de la Semaine du 2 au 4 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	<p>Pâté de campagne</p> <p>Steak haché sauce brune</p> <p>Purée</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre en salade</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tarte arc en ciel</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit cotentin</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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 7 au 11 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz niçois		Céleri rémoulade 		Crêpe au fromage
Rôti de bœuf au jus		Sauté de porc sauce romarin		Steak haché de bœuf sauce tomate
Haricots verts	Férié	Semoule 	Férié	Petit pois 
Gouda		Vache picon		Fromage blanc au sucre
Fruit au choix 		Compote Pomme – pêche 		Fruit au choix  

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 14 au 18 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit au choix</p> 	<p>Courgettes râpées au curry</p>  <p>Bœuf bourguignon Carottes et pommes vapeur</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>gateau</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit au choix</p> 	<p>Tomate vinaigrette</p>  <p>Nugget's de poulet</p> <p>Torti</p> <p>Tomme blanche</p>  <p>Abricot au sirop léger</p>	<p>Le Mexique</p>  <p>Tartinade avocat tacos</p> <p>Chili con carne bœuf haricots rouges, et riz</p> <p>Fromage blanc au sucre</p>  <p>Brownie mexicain</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 21 au 25 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Fricassée de thon sauce tomate</p> <p>courgettes aux herbes de Provence</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit au choix</p>  	<p>Pomme de terre sauce ravigote</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit au choix</p> 	<p>Carottes râpées</p>   <p>Pates carbonara</p> <p>Saint-Nectaire <i>et</i> pain de campagne</p>   <p>Donuts</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Palette de porc provençale</p> <p>Frites</p> <p>Carré</p> <p>Fruit 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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 Mai au 1 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg 	Salade de blé 	Salade de tomate ciboulette 	Accras de morue et salade	Concombre à la crème 
Poisson pané et citron	Boulettes de bœuf au paprika	Paëlla de la mer	Aiguillettes de poulet au curry	Jambon blanc
Pépinettes sauce tomate 	Haricots beurre	Fraidou	Printanière de légumes	Coquillettes
Petit cotentin	Yaourt aromatisé	Entremets au citron	Fromage blanc à sucre 	Emmental râpé
Compote pomme allégée en sucre	Fruit au choix 		Fruit au choix 	Pomme saveur biscuitée
				

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 4 au 8 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis croq'sel 	Betteraves vinaigrette	Cake au fromage  sauce fromage blanc	Melon 	Tomate vinaigrette 
Filet de hoki sauce armoricaine	Saucisse	Sauté de porc sauce Esterel	Rôti de bœuf au jus	Cordon bleu 
Purée de patate douce	Lentilles	Petit pois 	Carottes	Ratatouille et riz
Coulommiers	Emmental	Yaourt nature	Camembert	Edam
Crème au chocolat 	Fruit au choix	Fruit au choix 	Riz au lait 	Compote abricot
				

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 11 au 15 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Petits pois sauce chèvre	Melon jaune	Crêpe au fromage	Concombre vinaigrette 
Parmentier de bœuf	Poisson blanc sauce aux légumes d'été	Plat régional 	Rôti de porc froid	Estouffade de bœuf provençale 
Petit moulé aux fines herbes	Penne	Coulommiers	Gratin brocolis	Haricots verts et pomme de terre
Fruit au choix 	Fromage blanc sucre 	Compote pomme framboise allégée en sucre	Tomme des Pyrénées	Petit filou
	Fruit au choix 		Fruit au choix 	Eclair chocolat

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 18 au 22 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Croustillant de poisson </p> <p>Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan</p> <p>Saint-bricet</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Repas froid </p> <p>Salade de tom Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly) </p>	<p>Salade verte </p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre) </p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Terrine macédoine fromage blanc </p> <p>Filet de poisson sauce créole</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Coleslaw </p> <p>Saucisse Pommes de terre</p> <p>Yaourt à boire à la framboise et madeleine longue </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 25 au 29 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de sardine	Concombre façon tzatziki 	Saucisson à l'ail et cornichon 	Salade verte chiffonnade	Betteraves en vinaigrette
Rôti de bœuf au jus	Nugget's de poulet	Marmite de poisson sauce persane 	Goulasch de boeuf	Galopin de veau sauce barbecue
Ratatouille et pomme de terre	Pommes rissolées	Poêlée provençale et riz	Carottes persillées	Gnochetti
Tomme blanche	Brie	Yaourt nature	Petit-suisse et sucre 	Tomme grise
Fruit au choix 	Panna cotta coulis de fruits jaunes	Fruit au choix 	Tarte aux pommes 	Fruit au choix 

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