



# Menus

## Semaine du 2 au 6 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons	Macédoine mayonnaise	Risetti sauce tomate	Salade d'endives	Tartine thon paprik 
Couscous végétarien	Saucisse de Strasbourg	Goulasch hongrois	Ravioli	Poisson pané et citron
Petit moulé	frites	Carottes et pommes de terre au jus	Cantal AOC Gouda	Haricots verts
Compote pomme poire	Fraidou	Fromage blanc au s  Fruit de saison au choi 	Abricots au sirop léger	Bûche mi- chèvre Fruit de saison au choix
Option collation: Tarte a l'oignon Petit suisse	Gaufre au chocolat  Pizza fromage camembert	Tarte aux légumes salade	Cake au thon Yaourt	Œufs durs crudités

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien





Plat du chef

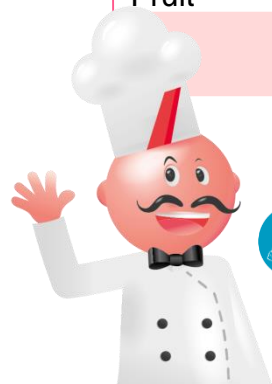


# Menus

## Semaine du 9 au 13 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette	Pomelos	Potage de brocolis qui rit	Cake au fromage sauce betteraves	Salade de pommes de terre au pesto
Omelette 	Filet de colin lieu sauce crème	Pates bolognaise	Aiguillettes de poulet au curry 	Chili sin carne soja
Coquillettes sauce tomate 	Purée	Emmental râpé	Printanière de légumes	riz 
Carré	Brie	Compote tous fruits allégée en sucre	Petit filou	Montcadi croûte noire 
Compote poire cassis	Fruit de saison au choix 	Tarte a la tomate fruit	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix
Option collation: Terrine de poisson Fruit	Filet de hareng pommes de terre compote		Friand Fromage blanc	Cake aux olives Panna cotta

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
<p> Carottes râpées <b>vinaigrette au fromage blanc</b></p> <p>Rôti de bœuf au jus Boulettes de bœuf (enfants)</p> <p>Petits pois</p> <p>Saint môtet</p> <p>Flan nappé caramel Option collation: Quiche lorraine Yaourt</p>	<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>Terrine de légumes crudités</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Calamars romaine Riz pilaf</p> <p>Saint nectaire AOC</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Jambon macédoine</p>	<p><b>A l'écoute de ma planète</b></p> <p>Salade iceberg et oignons frits</p> <p>Frittata pomme de terre </p> <p>Coulommiers </p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Salade au surimi Pâtisserie</p>	<p>Concombres crème paprika</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Carottes bâtonnet Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Clafoutis </p> <p>Nems Salade</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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de sardine à la tomate	Betteraves vinaigrette	Méli-mélo de salade verte	Soupe de légumes minestrone	Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc	Saucisse chipolatas	Tajine de bœuf	Parmentier aux deux poissons	Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge
Pommes rissolées	Haricots blancs a la tomate	Pomme de terre vapeur	Saint nectaire AOC et pain de campagne	Petits pois
Petit cotentin	Petit filou	Rondelé nature	Fruit de saison au choix	Tomme blanche
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Lacté vanille	Crêpe emmental	<b>Gâteau à la patate douce</b>
Option collation: Samoussa	Salade pdt cervelas	Tarte au fromage entremet	Fruit	Cake aux olives
Yaourt aux fruits	Fruit			Crudités

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 30 Mars au 3 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes au curry	Chou fleur vinaigrette	Radis beurre	Concombres à la crème ail et fines herbes	Salade iceberg
 Crispidor au fromage	Omelette			Cuisse de poulet aux herbes de Provence
Brocolis et choux fleurs	Riz pilaf	Sauté de porc façon pasticada	Poisson pané	Pommes de terre wedges
Yaourt aromatisé	 Fromage frais sucré	Jardinière de légumes	Saint Paulin	Cantafras
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Bleu	Liégeois au chocolat	 Crème chocolat
Option collation : Quiche chèvre épinards	Pizza	Cake enrobé chocolat	Croque Monsieur	Tarte a la tomate
Vache qui rit	fruit	Samoussa	Salade	Carré de l'est

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 6 au 10 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates maïs	Macédoine de légumes	Endives vinaigrette	Cake aux olives	Concombres en cubes
Haché au veau sauce barbecue	Nuggets de poisson Purée de légumes	Cordon bleu	Rôti de bœuf, jus aux herbes	<i>Roti echine ½ sel</i> <i>Lentilles</i>
Coquillettes		Pommes rissolées	Semoule	Bûche mi-chèvre
Camembert	Brie	Emmental	Fromage blanc au sucre	Poire
Fruit de saison au choix 	Fruit de saison au choix	Gateau 	Fruit de saison au choix	Tomate mozzarella Crème dessert
Option collation: Pizza salade	Feuilleté fromage Crudités	Tartine au thon Yaourt	Jambon fruit	

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
FERIE	<p>Salade iceberg</p> <p>Œufs durs florentine </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Chouquette crème vanille</p> <p>Option collation : Galette sarrazin Petit suisse</p>	<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>Cake aux courgettes Saint Paulin</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>Pommes de terre hareng Fromage blanc</p>	<p></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><b>Gateau au chocolat</b> </p> <p>Croque monsieur fruit</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
Betteraves vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Coleslaw	Chou chinois et crumble au parmesan	Rillettes de sardine et céleri
Couscous végétarien 	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette	Filet de merlu sauce créole	Nuggets de poulet
	Jardinière de légumes	Pommes sautées 	Blé	Penne 
Camembert	Yaourt nature 	Fraidou	Emmental	Petit filou
Fruit de saison au choix 	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Compote fraise banane 	Gâteau chocolat
Option collation: Tarte a la tomate	Crudités Pâtisserie	Terrine de légumes Camembert	Œufs durs	Feuilleté au chèvre Fromage blanc
Fromage				

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
Concombres façon tzatziki	Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette	
Rôti de porc sauce moutarde	Pavé de colin sauce basilic	Daube de bœuf provençale	Jambon blanc sauce tomate	
Courgettes persillées	riz pilaf	Duo de haricots persillés	Frites	
Brie	Mimolette	Fromage blanc au sucre	Camembert	
Gateau	Lacté vanille	Fruit de saison au choix 	Flan pâtissier	
Option collation : Cake au jambon Emmental	Tarte au fromage fruit	Feuilleté Cocktail de fruit	Tomate mozzarella entremet	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

