Menus de la
Semaine du 6 au 10 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade composée Saucisses de strasbourg Pommes boulangères Tomme blanche Fruit de saison Option collation: Tarte fromage ; fruit	Betteraves vinaigrette Merlu portion filet sauce citron Riz créole Petit filou Fruit de saison Salade de pates; nem	Tomates *Vinaigrette à l'huile d'olive* Sauté de dinde sauce marengo Ratatouille et blé Camembert Mousse au chocolat noir Taboulé ;jambon	Crêpe au fromage Burger de veau au jus Haricots beurre carottes Fromage blanc au sucre Fruit de saison Cake au chèvre fruit	Pastèque Rôti de bœuf froid et ketchup Salade de pommes de terre rondelé Patisserie Tarte aux poreaux Petit suisse

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 13 au 17 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs mayonnaise Chili con carne Saint Paulin Compote de pomme abricot allégée en sucre Option collation ; Tomate mozzarella ;patisserie	FERIE	Taboulé Sauté de veau sauce tomate basilic Carottes Cantal Fruit de saison Feuilleté chèvre yaourt	Concombre crème ail et persil Cuisse de poulet rôtie Petits pois Cantadou ail et fines herbes Pain perdu sauce chocolat Tarte a la tomate fruit	Salade iceberg Omelette Pommes de terre rissolées Tomme blanche fraise Pommes de terres cervelas Fromage blanc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 20 au 24 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Achard de légumes	Concombre Khira raita (*épices, coriandre, fromage blanc)*	Rillettes de thon vache qui rit	taboulé
Poisson pané et citron	Tajine de mouton	Parmentier de poisson	Jambon blanc	Pizza poivrons mozzarella
Epinards branches à la béchamel	Semoule	Montcadi croûte noire	Coquillettes	Salade verte
Yaourt aromatisé	Fraidou	Compote pomme banane allégée en sucre	Fromage blanc au sucre	Edam
Fruit de saison Option collation : Nems fruit	Fruit de saison Salade au surimi ;patisserie	Œuf dur salade	Fruit de saison Terrine de saumon fruit	Gâteau Crêpe emmental suisse

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 27 au 31 juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade tomate guacamole Wings de poulet Pommes dauphines Coulommiers Brownie mexicain Option collation : Croque monsieur fromage blanc	Tomate vinaigrette Filet de poisson meunière et citron Purée Bûche de lait de mélange Gélifié chocolat Friand fromage fruit	Œufs durs mayonnaise Lasagnes Mimolette Fruit de saison Terrine de légumes camembert	Melon jaune Steak haché de bœuf jus aux herbes Gratin de brocolis Fromage frais sucré Beignet pomme Pizza salade	Salade de pâtes torsades (*tomate, poivron, fromage de brebis, olive noire)* Sauté de dinde au romarin Haricots verts Yaourt nature et sucre Fruit de saison Quiche Yaourt

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 3 au 7 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
carottes rapées fromage blanc et fines herbes Steak haché Pommes rissolées Petit moulé nature Pêche Option collation : Tarte au fromage petit filou	Betteraves vinaigrette Pilon de poulet Riz créole Petit filou Banane Crudité patisserie	Tomates *Vinaigrette à l'huile d'olive* Steak haché de poulet sauce marengo Ratatouille et blé Camembert Mousse au chocolat noir Cake aux olives yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Burger de veau au jus Haricots beurre Fromage blanc au sucre Fruit de saison Pommes de terre aux harengs ;fromage	Pastèque Rôti de bœuf froid et ketchup Salade de pommes de terre Petit cotentin Gâteau Jambon Macédoine mayonnaise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 10 au 14 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs mayonnaise	Salade de pommes de terre ciboulette	Acras de morue	Melon	Salade iceberg
Pizza	Cordon bleu	Pates bolognaise	Steak haché de veau	Omelette
Salade verte	Carottes		Haricots verts	Pommes de terre rissolées
Saint Paulin	Cantal	Emmental râpé	Cantadou ail et fines herbes	Tomme blanche
Compote de pomme abricot allégée en sucre	Fruit de saison	Mousse coco	Pain perdu sauce chocolat	fraise
Option collation : Terrine de poisson crudités	Galettes au jambon petit suisse	Crêpe fruit	Salade au surimi fromage blanc	Quiche Lorraine panna cotta

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 17 au 21 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé Poisson pané et citron Epinards branches à la béchamel Yaourt aromatisé Fruit de saison Option collation: terrine de légumes ;fruit	Macédoine de légumes Steak haché de bœuf Semoule Fraidou Fruit de saison Cake au chèvre vache qui rit	Concombre Khira raita (*épices, coriandre, fromage blanc)* Calamars en beignets carottes Montcadi croûte noire Compote pomme banane allégée en sucre Croque monsieur fromage	Rillettes de thon vache qui rit Jambon blanc Coquillettes Fromage blanc au sucre Fruit de saison Friand salade	Taboulé Pizza poivrons mozzarella Salade verte Edam Petit pot de glace vanille fraise Pommes de terre cervelas ; Yaourt

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 24 au 28 août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Aiguillettes de poulet colombo frites Coulommiers Cake chocolat coco Option collation : Pizza ;fromage	Tomate vinaigrette Filet de poisson antillais Riz aux petits légumes Bûche de lait de mélange Tartelette ananas Terrine de légumes crudités	Œufs durs mayonnaise Ravioli Mimolette Fruit de saison Pâté de campagne salade	Melon jaune Steak haché de bœuf jus aux herbes Gratin de brocolis Fromage frais sucré Beignet pomme Tartine au thon ;fruit	Salade de pâtes torsades (*tomate, poivron, fromage de brebis, olive noire)* Sauté de dinde au romarin Haricots verts Yaourt nature et sucre Fruit de saison Crêpe fromage gélifié vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE