






# Menus de la Semaine du 03 au 07 Mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon	Radis croc 'sel	Betteraves vinaigrette vinaigrette aux deux moutarde	Courgette râpée au curry	Concombres en salade Vinaigrette au pesto rouge 
Sauté de porc aux pruneaux 	Sauté de veau sauce Marengo	Steak haché de bœuf sauce poivre 	Filet de Hoki huile d'olive et citron	Couscous végétarien (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)
Semoule	Carottes persillées	Pomme noisette	Coquillettes  Fraidou	Edam
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Gouda	Lacté chocolat	Compote pomme fraise allégée en sucre
Fruit de saison 	Beignet chocolat noisette	Fruit de saison au choix		
Option Collation : 2 éléments	Option Collation : 2 éléments	Option Collation : 2 éléments	Option Collation : 2 éléments	Option Collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande charolaise

# Menus de la Semaine du 10 au 14 Mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata (tomate, basilic, poivrons)</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Fromage blanc sucre Bio   </p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Pâté de campagne &amp; cornichons</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes  </p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Fruit de saison au choix  </p> <p>*Galantine de volaille &amp; cornichons</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Merlu filets portion sauce créole (carotte, champignon, crème liquide, curcuma, erzat, safran, margarine, farine de blé, noix de coco, oignons)</p> <p>Riz</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Crêpes au fromage</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provinces</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées à l'aneth vinaigrette </p> <p>Pané au gouda </p> <p>Courgettes &amp; Blé</p> <p>Yaourt et sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Palette de porc sauce diable </p> <p>Semoule</p> <p>Fondu carre</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf sauce provençale </p> <p>Purée de pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Smoothie framboise basilic</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p>Concombre façon tzatziki</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Ratatouille</p> <p>Saint Nectaire AOC et pain de campagne</p> <p>Gâteau amandes et miel</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p></p> <p>Salade arc en ciel (salade verte, carotte, maïs)</p> <p>Chakalaka au poulet</p> <p>(poulet, haricots blancs, pois chiche, carotte, fèves de soja, ail oignons, gingembre, curry, tomate pelée)</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Salade banane mangue et bâtonnet de chocolat</p> <p>Option collation : 2 éléments</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 24 au 28 Mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Rillettes de saumon	Tomates vinaigrette	Salade haricot rouge et maïs	 <b>Cake épinard pesto</b>
	Poisson pané et citron	Sauté de dinde au romarin (Romarin, huile de tournesol, bouillon de volaille, carotte, échalote)	 Rôti de bœuf au jus	Sauté de saumon sauce citron
	Epinars branche béchamel	Printanière de légumes	Penne Bio semi complète 	Purée de carottes
	Yaourt nature sucré 	Cantafrais	Petit filou	Coulommiers
	Gâteau	Lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix
	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

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 31 au 04 juin 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Concombres à la crème</b> </p> <p><b>Chili sin carne</b>  (riz, haricot rouge, légumes, ratatouille, maïs œuf, oignon, épices)</p> <p><b>Emmental râpé</b></p> <p><b>Compote pomme vanille allégée en sucre</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Houmous</b></p> <p><b>Aiguillette de poulet sauce basquaise</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b></p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Pâté en croute</b></p> <p><b>Haché de veau sauce barbecue</b></p> <p><b>Duo de courgettes, riz béchamel au parmesan AOP</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Fruit de saison au choix</b> </p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Melon</b> </p> <p><b>Emincé de bœuf jus aux herbes</b></p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Petit moulé</b></p> <p><b>Smoothie abricot banane</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Salade verte Vinaigrette au miel</b></p> <p><b>Nuggets de blé</b> </p> <p><b>Légumes tajine</b> (légumes couscous, raisin sec, abricot, sec tomate, ail, bouillon de légumes)</p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Cake chocolat noix de coco</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</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



Viande charolaise

# Menus de la Semaine du 07 au 11 juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p><b>Plat régional</b></p> <p>Colin d'Alaska façon bouillabaisse et pommes de terre safranée</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade de blé vinaigrette</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Epinard branches et pdt</p> <p>Fromage blanc au sucre CE Bio  </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Melon jaune </p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Buchette de lait mélangé</p> <p>Pana cotta</p>	<p>Tomate concassées maïs et chips tortilla</p> <p>Saucisse rougail  (saucisse chipolata, tomate pelée, carotte, oignons)</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Dips de carotte sauce fromage &amp; fines herbes</p> <p>Rôti de dinde et ketchup de pomme du chef</p> <p>Salade de pommes de terre, tomate sauce ravigote</p> <p>P'tit louis</p> <p>Gâteau</p>
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef





# Menus de la Du 14 au 18 Juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Salade verte vinaigrette</b></p>  <p><b>Farfalles aux légumes du sud</b> (farfalles, courgette, légumes ratatouille fromage de brebis, emmental, basilic, oignons, béchamel)</p>  <p><b>Montcadi croûte noire</b></p> <p><b>Compote allégé de pomme banane</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Macédoine sauce citronnette</b></p> <p> <b>Sauté de porc sauce esterel</b> (tomate pelée, poivron, olive noire, huile de tournesol)</p> <p><b>Semoule</b></p>  <p><b>Petit filou</b></p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p><b>Merlu portion filet sauce vierge</b></p> <p><b>Purée de légumes (carottes, haricots verts)</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Salade verte et oignons frits</b></p> <p><b>Clafoutis carottes pommes de terre mozzarella</b>  (plat végétarien)</p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Riz au lait</b></p> <p>Option collation : 2 éléments</p>	<p><b>Carotte râpée</b></p>  <p><b>Haché de poulet au jus</b></p> <p><b>Coquille sauce tomate</b></p> <p><b>Petit cotentin</b></p> <p><b>Pêche gourmande</b> (crème anglaise et crème fouettée)</p> <p>Option collation : 2 éléments</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef



# Menus de la Du 21 au 25 Juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Accras de morue et salade	Tomates vinaigrette	Salade grecque (concombre, fromage de brebis, oignon, olive noire, tomate)	Oeufs durs mayonnaise	Tartine de thon
Rôti de bœuf au jus	Fricassée de thon sauce armoricaine	Cordon bleu	Boulettes de mouton à la catalane	Sauté de veau marengo sauce tomate basilic
Haricots beurre 	Riz Bio semi complet 	Ratatouille et blé	Farfalle	Chou fleur béchamel
Fromage frais sucré	Yaourt nature et sucré	Brie	Petit fromage blanc au lait entier	Fromage fondu carré
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Eclair au chocolat	Fruit de saison au choix 	Clafoutis aux myrtilles
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Viande charolaise



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef





# Menus de la Du 28 au 30 Juin 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Saucisson	Salade de pois chiche et olives noires		
Parmentier aux lentilles corail et carotte (plat végétarien) 	Colin Alaska sauce orientale (carotte, ersatz safran, crème liquide, farine de blé, margarine, oignon, soupe de poisson)	Pizza poivrons mozzarella 		
Emmental	Boulgour	Fromage frais sucré 		
Ile flottante	Coulommiers	Fruit de saison au choix		
Mousse au chocolat lait				
Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments	Option collation : 2 éléments		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Viande charolaise



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE