





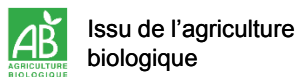
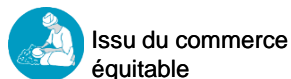


Menus de la Semaine du 3 au 7 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu de la rentrée</p> <p>Sirop de grenadine </p> <p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Steak haché sauce brune</p> <p>Frites </p> <p>Fraidou</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Gateau roule</p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Salade iceberg</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Couscous (merguez, boulette)</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Saint Nectaire et pain de campagne </p> <p>Camembert</p> <p>Duo de poires pêches</p> <p>Mouliné pomme biscuité</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Poisson pané citron</p> <p>Torti</p> <p>Edam</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Oeuf dur sauce cocktail</p> <p>Salade verte</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 10 au 14 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées </p> <p>Méli-mélo de salade verte</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme</p> <p>Compote tous fruits</p>	<p>Melon vert</p> <p>Pastèque</p> <p>Saucisse rougail </p> <p>Riz créole</p> <p>Emmental</p> <p>Tomme noire</p> <p>Petit pot de glace</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Filet de hoki pané</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>Salade composée</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>Pommes wedges</p> <p>Brie</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p></p> <p>Semoule épicée et poivrons</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale</p> <p>Crumble de courgettes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Petit filou</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 17 au 21 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots beurre Chou-fleur sauce cocktail	 Salade Coleslaw Concombre façon tzatziki	Pizza reine Tarte aux 3 fromages	Tomate aux herbes Salade iceberg 	Pastèque Melon jaune
Nugget's de poulet	Jambon blanc cornichon	Rôti de bœuf au jus	Paella au poisson 	Filet de colin sauce crème
Purée de pommes de terre	Coquillettes au beurre	Petits pois à l'étuvée	Gouda Tomme grise	Carottes et pdt persillées
Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre 	Coulommiers Brie	Mimolette Tomme grise	Muffin aux pépites de chocolat	Petit moulé Cantafrais
Dolcetto à la fraise	Compote de pomme banane Pomme façon tatin 	Fruit de saison au choix	Riz au lait Semoule au lait	

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 24 au 28 Septembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis au beurre Tartare de concombre, vinaigrette au chèvre</p>  <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme blanche Camembert</p> <p>Entremets à la vanille Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Méli-mélo de salades Carottes râpées au citron</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Petit cotentin Vache qui rit</p> <p>Poire belle Hélène Pêche melba </p>	<p>Salade de pomme de terre ravigote</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais sucré Petit suisse</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p> Chou rouge en salade Tomates vinaigrette Vinaigrette aux herbes</p> <p>Omelette au gruyère</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Cake citron pavot </p> <p></p>	<p>Betteraves vinaigrette Brocolis mimosa</p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Cantal  Emmental</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 01 au 05 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame Radis noir au beurre Colombo de porc Riz créole Fraidou Cantafrais Glace	 Taboulé à la menthe Coquillettes au pesto Croustillant de poisson citron Purée de pomme de terre Petit filou Fromage frais sucré Fruit de saison au choix	Carottes râpées  vinaigrette Salade de chou blanc Ravioli sauce tomate gratinés Yaourt nature sucré Yaourt arôme Tarte au flan Tarte noix de coco	Macédoine mayonnaise Œuf dur mayonnaise Duo de poisson à la tomate (thon, poisson blanc) Tortis Edam Saint Paulin Fruit de saison au choix	Céleri rémoulade Salade iceberg Moelleux de poulet au jus Petits pois Carré de l'est  Camembert Fromage blanc vanillé et brisures de spéculoos 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien














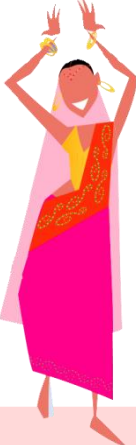














Plat du chef



Menus de la Semaine du 08 au 12 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Bretagne: Danses bretonnes</p> <p>Crêpe jambon fromage </p> <p>Roti de porc au cidre et raisin pomme </p> <p>Fromage blanc et caramel </p> <p>Compote de pomme, Galette bretonne </p> 	<p>Andalousie: Flamenco</p> <p>Salade poivrons olives </p> <p>Tortilla aux pommes de terre et poulet </p> <p>Tomme grise </p> <p>Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat </p> 	<p>Inde: Danse Bollywood</p> <p>Samoussa </p> <p>Poulet tandoori </p> <p>Riz </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mangue </p> 	<p>Ukraine: Kazatchok</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon </p> <p>Bœuf strogonoff </p> <p>Choux fleurs en gratin </p> <p>Petits suisses au sucre </p> <p>Gâteau aux pommes </p> 	<p>Grèce: Sirtaki</p> <p>Tomate sauce ktipiti (crème de poivron feta) </p> <p>Filet de merlu sauce vierge </p> <p>Purée de courgette à l'huile d'olive </p> <p>Bûche mi-chèvre </p> <p>Yaourt à la grecque au miel et amandes </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 15 au 19 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw Chou rouge vinaigrette</p> <p>Pâtes bolognaise</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p>Coulommiers Brie</p> <p>Entremets vanille Entremets chocolat</p>	<p>Salade de riz niçois Salade de boulgour</p> <p>Vinaigrette à l'huile de noix </p> <p>Cordon bleu ketchup</p> <p>Petits pois</p> <p>Fraidou</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade Pomelo et sucre</p> <p>Rôti de bœuf ketchup</p> <p>Carottes vichy</p> <p> Agriculture Biologique</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Salade iceberg crumble noisette Salade iceberg crumble moutarde</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Cantal Emmental </p> <p>Compote pomme potiron </p> <p></p>	<p>Tomates concassés chips tortilla</p> <p>Terrine de légumes macédoine</p> <p>Normandin de veau sauce champignons</p> <p>Frites</p> <p>Tomme noire</p> <p>Mimolette</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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 22 au 26 Octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sardines citron Maquereaux au vin blanc</p> <p>Aiguillettes de poulet tandoori</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme blanche Camembert</p> <p>Semoule au lait Semoule chocolat</p>	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p> <p>Parmentier de bœuf</p> <p>Carré de l'est Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Méli-mélo de salade verte Endives et croûtons Vinaigrette balsamique</p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Frites</p> <p>Vache Picon Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de porc marengo</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 au 31 octobre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage Crêpe au fromage</p> <p>Pavé de colin façon bouillabaisse</p> <p>Purée</p> <p>Fromage frais sucré Petit suisse</p> <p>Fruit de saison au choix</p> 	<p>Pomelos et sucre Salade iceberg Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p>  <p>Ragoût de bœuf à l'antillaise</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Cantafrais</p> <p>Compote de pommes Compote tous fruits Allégées en sucre</p>	<p>Menu orange et noir</p> <p>Soupe de potiron et croûtons</p> <p>Boulettes de mouton sauce barbecue</p> <p>Carottes vache qui rit</p> <p>Mimolette</p> <p>Moelleux a la fleur d'oranger</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