





Menus de la Semaine du 03 au 07 Mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis croc 'sel	Betteraves vinaigrette vinaigrette aux deux moutarde	Courgette râpée au curry	Concombres en salade Vinaigrette au pesto rouge	Salade de pommes de terre sauce ravigote
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)	Emincé de dinde sauce arrabiata (tomate, basilic, poivrons)
Carottes persillées	Pomme noisette	Coquillettes 		Ratatouille et riz
Yaourt aromatisé	Gouda	Fraidou	Edam	Fromage blanc sucre Bio CE  
Beignet chocolat noisette	Fruit de saison au choix	Lacté chocolat	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit de saison au choix

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 10 au 14 Mai 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne & 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 & cornichons</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>Crêpes au fromage</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence </p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>FERIE</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth vinaigrette </p> <p>Pané au gouda </p> <p>Courgettes & Blé</p> <p>Yaourt et sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<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>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>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></p> <p>Salade arc en ciel (salade verte, carotte, maïs)</p> <p>Chakalaka au poulet S/V: chakalaka au poisson Végé: chakalaka végétarienne (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>Rillettes de saumon</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards branche béchamel </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde au romarin (Romarin, huile de tournesol, bouillon de volaille, carotte, échalote)</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Salade haricot rouge et maïs</p> <p> Rôti de bœuf au jus</p> <p>Penne Bio semi complète </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Cake épinard pesto </p> <p>Sauté de saumon sauce citron</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p> Chili sin carne (riz, haricot rouge, légumes, ratatouille, maïs œuf, oignon, épices)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</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 31 au 04 juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Le Miel	
Houmous	Pâté en croute	Melon	Salade verte Vinaigrette au miel	Macédoine mayonnaise
Aiguillette de poulet sauce basquaise	Haché de veau sauce barbecue	 Emincé de bœuf jus aux herbes	Nuggets de blé 	Plat régional Colin d'Alaska façon bouillabaisse et pommes de terre safranée
Frites	Duo de courgettes, riz béchamel au parmesan AOP	Semoule	Légumes tajine (légumes couscous, raisin sec, abricot, sec tomate, ail, bouillon de légumes)	Yaourt nature sucré
Fromage blanc sucré	Edam	Petit moulé	Brie	Fruit de saison au choix 
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix 	Smoothie abricot banane	Cake chocolat noix de coco	

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
			C'EST LA FÊTE	
Salade de blé vinaigrette	Melon jaune	Tomate concassées maïs et chips tortilla	Au revoir les grands	Salade verte vinaigrette
Poisson meunière et citron	 Sauté de bœuf au curry	Saucisse rougail <small>(saucisse chipolata, tomate pelée, carotte, oignons)</small>	Dips de carotte sauce fromage & fines herbes	 Farfalles aux légumes du sud <small>(farfalles, courgette, légumes ratatouille fromage de brebis, emmental, basilic, oignons, béchamel)</small>
Epinard branches et pdt	Semoule	Riz	Salade de pommes de terre, tomate sauce ravigote	Montcadi croûte noire
Fromage blanc au sucre CE Bio 	Buchette de lait mélangé	Cantal AOP	P'tit louis	Compte allégé de pomme banane
Fruit de saison au choix	Pana cotta	Fruit de saison au choix	Petit pot de glace vanille 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 Du 14 au 18 Juin 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine sauce citronnette</p> <p> Sauté de porc sauce esterel (tomate pelée, poivron, olive noire, huile de tournesol)</p> <p>Semoule </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Merlu portion filet sauce vierge</p> <p>Purée de légumes (carottes, haricots verts)</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade verte et oignons frits</p> <p>Clafoutis carottes pommes de terre mozzarella (plat végétarien) </p> <p>Brie</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Carotte râpée </p> <p>Haché de poulet au jus</p> <p>Coquille sauce tomate</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Pêche gourmande (crème anglaise et crème fouettée)</p>	<p>Accras de morue et salade</p> <p> Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage frais sucré</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 Du 21 au 25 Juin 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Salade grecque (concombre, fromage de brebis, oignon, olive noire, tomate)	Oeufs durs mayonnaise	Tartine de thon	Melon jaune
Fricassée de thon sauce armoricaine	Cordon bleu	Boulettes de mouton à la catalane	Sauté de veau marengo sauce tomate basilic	Parmentier aux lentilles corail et carotte (plat végétarien) 
Riz Bio semi complet 	Ratatouille et blé	Farfalle	Chou fleur béchamel	
Yaourt nature et sucré	Brie	Petit fromage blanc au lait entier	Fromage fondu carré	Emmental
Fruit de saison au choix	Eclair au chocolat	Fruit de saison au choix 	Clafoutis aux myrtilles	Ile flottante

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



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson</p> <p>Colin Alaska sauce orientale (carotte, ersatz safran, crème liquide, farine de blé, margarine, oignon, soupe de poisson)</p> <p>Boulgour</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat lait</p>	<p>Salade de pois chiche et olives noires</p> <p>Pizza poivrons mozzarella </p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, bouillon de volaille, curry, coriandre, carotte, échalote)</p> <p>Pommes de terres vapeur</p> <p>Bleu </p> <p>Fruit de saison au choix</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



AB



sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE