



Menus de la Semaine du 2 au 4 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	<p>Concombre en salade Radis beurre </p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature</p> <p>Tarte arc en ciel Acapulco </p>	<p>Salade de tomates  Méli-mélo de salades Vinaigrette balsamique</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Coquillettes </p> <p>Petit cotentin Vache qui rit</p> <p>Flan nappé caramel Lacté chocolat</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Coquillettes au curry</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda Tomme noire</p> <p>Fruit 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 7 au 11 Mai 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Courgettes râpées au fromage blanc</p> <p>Sauté de porc sauce romarin</p> <p>Semoule </p> <p>Vache picon Fraidou</p> <p>Pomme – pêche mousses fruits rouges  </p>	<p>Férié</p>	<p>Crêpe au fromage Crêpe jambon fromage</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p> <p>Petit pois</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit au choix  </p>	<p>Férié</p>	<p>Betteraves vinaigrette Haricots beurre</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Camembert Carré</p> <p>Fruit 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 14 au 18 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes râpées au curry Tomate croq'sel </p> <p>Bœuf bourguignon Carottes et pommes vapeur</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise Petit pot de glace vanille chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise Terrine de tomate au fromage blanc</p> <p> Couscous merguez</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Tomate vinaigrette  Radis beurre</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Torti </p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Abricot au sirop léger Poire au sirop léger</p>	<p>Le Mexique </p> <p>Tartinade avocat tacos</p> <p>Chili con carne bœuf haricots rouges, et riz</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Brownie mexicain </p>	<p>Pâté de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Fricassée de thon sauce tomate</p> <p>courgettes aux herbes de Provence</p> <p>Mimolette Saint Paulin</p> <p>Fruit 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



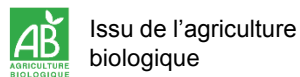
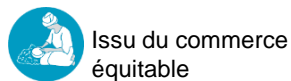
Menus de la Semaine du 21 au 25 Mai 2018













Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Pomme de terre sauce ravigote Salade de lentilles Emincé de dinde Ratatouille Fromage frais sucré Petit filou Fruit au choix 	Concombre façon tzatziki Carottes râpées   Pates carbonara Saint-Nectaire <i>et pain de campagne</i> Tomme grise Donuts  	Œuf dur mayonnaise Palette de porc provençale Frites Carré Camembert Fruit au choix  	Salade iceberg  Tomate vinaigrette Poisson pané et citron Pépinettes sauce tomate  Petit cotentin Vache picon Compote pomme allégée en sucre Compote pomme banane allégée en sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Mai au 1 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé  Salade de pomme de terre maquereaux moutarde à l'ancienne Boulettes de bœuf au paprika Haricots beurre Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruit au choix 	Salade de tomate ciboulette  Salade iceberg Vinaigrette à l'huile d'olive Paëlla de la mer Fraidou Cantafrais Entremets au citron  Flan nappé caramel	Accras de morue et salade Aiguillettes de poulet au curry Printanière de légumes Fromage blanc au sucre  Yaourt nature  Fruit au choix 	Concombre à la crème Melon  Jambon blanc Coquillettes Emmental râpé Mozzarella cheddar Pomme saveur biscuitée Compote tous fruits allégée en sucre	Radis croq'sel  Carottes râpées vinaigrette Filet de hoki sauce armoricaine Purée de patate douce Coulommiers Tomme blanche  Crème au chocolat Lacté vanille

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 4 au 8 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Haricot beurre</p> <p>Saucisse</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental Gouda</p> <p>Fruit au choix</p>  	<p>Cake au fromage sauce fromage blanc Tarte aux légumes</p>  <p>Sauté de porc sauce Esterel</p>  <p>Petit pois</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit au choix</p> 	<p>Melon</p>  <p>Chiffonnade de salade</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>Riz au lait</p>  <p>Semoule au lait</p>	<p>Tomate vinaigrette</p>  <p>Radis beurre</p>  <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Edam Saint-Paulin</p> <p>Compote abricot Compote banane</p>	<p>Taboulé Salade de pois chiche</p> <p>Parmentier de bœuf</p> <p>Petit moulé aux fines herbes Petit moulé nature</p> <p>Fruit 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 11 au 15 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Petits pois sauce chèvre Brocolis en salade</p> <p>Poisson blanc sauce aux légumes d'été</p> <p>Penne</p> <p>Fromage blanc sucre </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Melon jaune </p> <p>Salade iceberg Vinaigrette à la tomate</p> <p>Plat régional</p> <p>Coulommiers Camembert</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Crêpe au fromage Tarte à la tomate</p> <p>Rôti de porc froid</p> <p>Gratin brocolis</p> <p>Tomme des Pyrénées Cantal</p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Estouffade de bœuf provençale</p> <p>Haricots verts et pomme de terre</p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Chiffonnade de salade</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan </p> <p>Saint-bricet Fraidou</p> <p>Flan nappé caramel Lacté chocolat</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 18 au 22 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Repas froid </p> <p>Salade de tomate Vinaigrette crémeuse à la ciboulette Courgettes râpées sauce curry</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Petit cotentin Vache picon</p> <p>Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly) </p> <p></p>	<p>Salade verte  </p> <p>Radis beurre</p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)</p> <p>Riz</p> <p>Edam Saint-Nectaire</p> <p>Compote pomme cassis Compote pomme banane Allégées en sucre</p>	<p>Terrine macédoine fromage blanc</p> <p>Gaspacho à la tomate</p> <p>Filet de poisson sauce créole</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais sucré Fromage blanc sucre </p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Fête de la musique </p> <p>Coleslaw</p> <p>Saucisse Frites </p> <p>Yaourt à boire à la framboise et madeleine</p>	<p>Rillettes de sardine céleri</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Ratatouille et pomme de terre</p> <p>Tomme blanche Brie</p> <p>Fruit 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 25 au 29 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre façon tzatziki  Tomates en salade </p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Brie Coulommiers</p> <p>Panna cotta coulis fruits jaunes  Lacté vanille</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Poêlée provençale et riz</p> <p>Yaourt nature Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Salade verte chiffonnade  Radis beurre</p> <p>Goulasch de boeuf</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit-suisse et sucre </p> <p>Petit filou</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Rocher congolais</p>	<p>Betteraves en vinaigrette Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Galopin de veau sauce barbecue</p> <p>Gnochetti</p> <p>Tomme grise Mimolette</p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Repas froid</p> <p>Melon jaune Pastèque </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé</p> <p>Vache qui rit Cantafras</p> <p>Glace mister freeze</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