











# Menus de la Semaine du 2 au 6 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Petit filou</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit Au choix  </p>	<p>Carottes râpées  Salade de tomates</p> <p>Marmite de poisson Sauce aux légumes d'été</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme blanche Coulommiers</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Tomme grise Gouda</p> <p>Fruit Au choix </p>	<p>Melon Charentais   Concombres à la bulgare</p> <p>Croustillants de poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé Fromage blanc sucre  </p> <p>Moelleux enrobé au chocolat Roulé framboise</p>	<p>Salade verte </p> <p>Émincés de dinde</p> <p>Frites</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Glace fusée framboise ananas orange</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 9 au 13 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Aiguillette de poulet sauce tandoori</p> <p>frites</p> <p>Saint Paulin Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel Lacté chocolat</p>	<p>Pizza reine Tarte aux 3 fromages</p> <p>Filet de merlu pané citron</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc au sucre  </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit Au choix </p>	<p>Salade verte </p> <p>Tartare de tomates aux herbes</p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Burger de veau Sauce barbecue</p> <p>Penne</p> <p>Edam Saint-Nectaire </p> <p>Glace</p>	<p>Mortadelle et cornichon Mousse de canard et cornichon</p> <p>Chili con carné Riz</p> <p>Bleu Tomme noire</p> <p>Fruit Au choix </p>	<p>Radis  beurre </p> <p>Salade de concombre</p> <p>Roti de bœuf Courgettes aux herbes</p> <p>Cantafras Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Panna cotta fraise Panna cotta coulis fruits jaunes </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 16 au 20 juillet 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras et salade verte</p> <p>Daube provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise Emmental</p> <p>Fruit Au choix</p>	<p>Salade iceberg Concombre tzatziki</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de riz niçoise</p> <p>Petit filou Petit-suisse</p> <p>Compote pomme pêche Compote de pomme Allégées en sucre</p>	<p>Salade de tomates Courgettes rappées sauce curry</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>semoule</p> <p>Cantadou ail et fines herbes Rondelé nature</p> <p>Glace petit pot chocolat</p>	<p>Tartine au thon</p> <p>Merlu sauce créole</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Torti carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Brie</p> <p>Panna cotta fruit rouge</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 23 au 27 juillet 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre  Tzatziki Radis sauce chapeau melon </p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Cantal <i>et pain de campagne</i>  Tomme noire</p> <p>Compote pomme banane Compote tous fruits Allégée en sucre</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe jambon</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Camembert Brie</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Saucisse</p> <p>Salade texane </p> <p>Fraidou</p> <p>Samos</p> <p>Mr freeze </p>	<p>Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Melon </p> <p>Boulettes de bœuf, jus aux herbes</p> <p>Courgettes à la provençale et pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Carré </p> <p>Cake pêche menthe</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 30 juillet au 3 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Courgettes rappées sauce fromage blanc menthe</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée</p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Liégeois chocolat Liégeois vanille</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucre  </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Radis croq'sel </p> <p>Filet de hoki sauce portugaise</p> <p>brocolis et pommes de terre</p> <p>Petit filou Petit-suisse</p> <p>Donut's</p>	<p>Risetti sauce tomate Salade de riz arlequin</p> <p>Aiguillette de poulet au citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint-Paulin Mimolette </p> <p>Fruit au choix </p>	<p>Salade  verte </p> <p>saucisse</p> <p>Frites</p> <p>Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Glace </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 6 au 10 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque </p> <p>Aiguillette de poulet sauce tandoori</p> <p>riz</p> <p>Saint Paulin Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel Lacté chocolat</p>	<p>Pizza reine Tarte aux 3 fromages</p> <p>Filet de merlu pané citron</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage blanc au sucre  </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit Au choix </p>	<p>Salade verte </p> <p>Tartare de tomates aux herbes</p> <p>Vinaigrette balsamique</p> <p>Burger de veau Sauce barbecue</p> <p>Penne</p> <p>Edam </p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Mouliné pomme saveur biscuit</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Mortadelle et cornichon Mousse de canard et cornichon</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit Au choix </p>	<p>Radis  beurre </p> <p>Salade de concombre</p> <p>Ravioli</p> <p>Cantafras Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Panna cotta fraise Panna cotta coulis de fruits jaunes </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 13 au 17 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras et salade verte</p> <p>Boulettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise Emmental</p> <p>Fruit Au choix</p>  	<p>Salade iceberg Concombre tzatziki</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Petit filou Petit-suisse</p> <p>Compote pomme pêche Compote de pomme Allégées en sucre</p> 	<p>FERIE</p>	<p>Melon</p> <p>Pastèque</p> <p>Jambon</p> <p>Coquillettes fromage</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Brie</p> <p>Glaces</p> 	<p>Tartine Thon</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</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 20 au 24 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage Crêpe jambon fromage	Concombre Tzatziki Radis sauce chapeau melon 	Taboulé Salade texane	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette	Melon 
Lasagnes bolognaises	Moelleux de poulet sauce aigre douce	Tarte aux 3 fromages	Omelette Pommes rissolées	Rôti de porc froid mayonnaise
Camembert Brie	Riz Tomme noire Cantal 	Salade verte 	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Taboulé
Fruit au choix  	Compote pomme banane Compote tous fruits Allégée en sucre	Fraidou Samos	Fruit au choix  	Coulommiers Carré
		Lacté vanille		Cake pêche menthe 

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 27 au 31 août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Courgettes rappées sauce fromage blanc menthe</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Brie Tomme blanche</p> <p>Liégeois chocolat Liégeois vanille</p>	<p><b>Maternelles</b></p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit au choix </p>	<p><b>Elémentaires</b></p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>Risetti sauce tomate Salade de riz arlequin</p> <p>Aiguillette de poulet au citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint-Paulin Mimolette</p> <p>Beignet pomme</p>	<p>Salade  verte </p> <p>Hot dog</p> <p>Frites</p> <p>Petit moulé nature Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt a boire framboise </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

