


Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym </p> <p>Pommes de terre quartier persillées</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Merlu portion filets  sauce Niçoise (<i>tomate, olive, basilic, câpre</i>)</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Salade de courgettes, tomates, ciboulette</p> <p>Omelette  </p> <p>Frites</p> <p>Cheddar</p> <p>Compote de pommes  Allégée en sucre</p>	<p>Salade de pâtes et mimolette</p> <p>Echine demi sel au jus Rôti de dinde au jus</p> <p>Purée de choux de Bruxelles au fromage</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres en cubes <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Quenelles de brochet aux épices douces</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc
française



Oeuf de poule
élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable




Fromage AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 09 au 13 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou chinois <i>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Coquillettes</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomates <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Saumonette sauce aux fines herbes</p> <p>Riz safrané</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>Allégée en sucre</p>	<p>Guacamole au fromage blanc</p> <p>Rôti de dinde sauce diable</p> <p>Boulgour</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p></p> <p>Cake courgettes et emmental </p> <p>Bœuf  braisé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres rondelles sauce paprika</p> <p>Hachis de lentilles corail  et purée de carottes </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Ile flottante</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Oeuf de poule élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable











Fromage AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<div style="text-align: center;">  <p>Le Liban</p> </div>	
<p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Emincé de porc sauce estragon</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Sauce estragon</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette ciboulette</i></p> <p>Colin d'Alaska  sauce créole (<i>crème liquide, ersatz safran, curcuma, soupe de poisson</i>)</p> <p>Serpentini</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Glace petit pot vanille chocolat</p>	<p>Courgettes râpées <i>Vinaigrette Curry</i></p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote tutti frutti</p> <p>Allégées en sucre</p>	<p>Salade de tomates, radis, concombres sauce blanche</p> <p>Emincé de dinde sauce paprika fromage blanc ail</p> <p>Carotte au cumin et paprika</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Cake aux amandes </p>	<p>Œuf dur sauce tartare</p> <p>Boulettes de lentilles Bio  </p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Œuf de poule élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus de la Semaine du 23 au 27 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde</p> <p>Pennes Bio semi complet sauce caponata   </p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutarde</p> <p>Beignet de calamar Riz</p> <p>Fromage frais saint môtret</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates  vinaigrette moutarde</p> <p>Escalope de dinde vallée d'Auge</p> <p>Purée d'épinards et pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Millefeuilles</p>	<p>FERIE</p>	<p>Tartine de thon au fromage ciboulette</p> <p>Bœuf  braisé</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Oeuf de poule élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable












Fromage AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 30 mai au 03 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	 Concombres en cubes vinaigrette moutarde	Allumette à l'emmental	Macédoine mayonnaise	Salade verte  Et croutons
Hoki sauce citron persillée 	Haché de poulet sauce tomate	Parmentier de canard 	Emincé de bœuf  jus aux herbes	Omelette 
Riz	Courgettes et semoule		Pommes noisettes	Haricots verts 
Edam	Carré	Fromage blanc 	Saint nectaire AOP 	Fromage frais petit cotentin
Compote de pommes Allégée en sucre	Liégeois saveur chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison	Brownie

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc
française



Oeuf de poule
élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge




Pêche durable



Fromage AOP

Menus de la Semaine du 06 au 10 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi
			Au revoir les grands		
FERIE	<p>Salade de haricots blancs à la marocaine</p> <p>Pates bolognaises </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Tomates  <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Escalope de dinde au curry</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme abricot Allégées en sucre</p>	<p>Pastèque</p> <p>Fish and chips sauce chapeau melon (mayonnaise/ketchup) </p> <p>Camembert</p> <p>Mix lait cacao </p>	<p>Guacamole au fromage blanc et tortilla </p> <p>Boulgour à la Mexicaine (Boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs) </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Paris brest</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Oeuf de poule élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

Menus de la Du 13 au 17 Juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate mozzarella vinaigrette moutarde</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pennes au coulis de courgettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Melon</p> <p>Paëlla marine (dés de poisson blanc riz, petits pois, fruits de mer cocktail, moules Bio; crevettes poivron, oignons)</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Smoothie framboises</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Haricots plats, maïs et chou fleur</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fraises et crumble</p>	<p>Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis</p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre</p> <p>Fromage fondu petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres khira raïta</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Abricotier</p>

LES NOUVELLES RECETTES



2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc française



Œuf de poule élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable








Fromage AOP



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Du 20 au 24 Juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>Salade verte et maïs <i>vinaigrette au basilic</i></p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes </p> <p>Emmental</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Tartine de houmous</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de porc sauce au romarin Sauté de dinde sauce au romarin</p> <p>Brocolis et purée de patate douce</p> <p>Brie</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Courgettes sauce fromage blanc menthe</p> <p>Sauce au thon à la tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Emincé de radis</p> <p>Moussaka et riz </p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Tarte acapulco</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc
française



Oeuf de poule
élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable








Fromage AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Du 27 Juin au 01 juillet 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais	Concombres en rondelles	Œuf dur mayonnaise	Pizza aux fromages (emmental/mozzarella)	Tomates Vinaigrette moutarde
Emincé végétal 	Merlu sauce basilic	Sauté de bœuf  aux olives	Jambon Jambon de dinde	Pilon de poulet sauce barbecue
Frites	Duo de courgettes	Tortis 	Purée d'épinards	Pomme smile
Fromage frais saint môtet	Tomme blanche	Edam	Yaourt nature 	Cheddar
Compote de pommes framboises Allégées en sucre	Muffin vanille pépites de chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison 	Mousse au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

2 produits Bio par semaine sont proposés + 100 % des yaourts naturels et fromages blancs



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Viande de porc
française



Œuf de poule
élevée en plein air



Viande charolaise



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE