








Menus de la Semaine du 02 au 06 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon	Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Radis beurre	Salade de courgettes, tomates, ciboulette	Salade de pâtes et mimolette
Timbale printanière (dinde, carottes, champignons, ciboulette, muscade)	Sauté de bœuf  sauce au thym	Merlu portion filets  Niçoise (tomate, olive, basilic, câpre)	Omelette  	Echine demi sel au jus Rôti de dinde au jus
Riz 	Pommes de terre quartier persillées	Carottes au jus	Frites	Purée de choux de Bruxelles au fromage
Edam	Saint Paulin	Fromage frais petit cotentin	Cheddar	Petit fromage frais nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan	 Compote de pommes Allégée en sucre	 Fruit de saison
Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments

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>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 Option Collation :2 Éléments</p>	<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>Option Collation :2 Éléments</p>	<p>Tomates <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de thon sauce aux fines herbes</p> <p>Riz safrané</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Compote pommes abricots Allégée en sucre Option Collation :2 Éléments</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>Option Collation :2 Éléments</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>Option Collation :2 Éléments</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

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 16 au 20 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Le Liban
<p>Concombres rondelles sauce paprika</p> <p>Hachis de lentilles corail et purée de carottes </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Ile flottante</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Emincé de porc sauce estragon </p> <p>Sauce estragon</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit fromage frais aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette ciboulette</i></p> <p>Colin d'Alask sauce créole (<i>crème liquide, ersatz safran, curcuma, soupe de poisson</i>)</p> <p>Serpentini</p> <p>Tomme blanche Gâteau</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Courgettes râpées <i>Vinaigrette Curry</i></p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote tutti frutti Allégées en sucre</p> <p>Option Collation :2 Eléments</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>Option Collation :2 Eléments</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 23 au 27 Mai 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<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> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde</p> <p>Pennes Bio semi complet sauce caponata   </p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Betteraves vinaigrette moutarde</p> <p>Beignet de calamar</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais saint môtret</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>FERIE</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>Option Collation :2 Eléments</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 30 mai au 03 juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartine de thon au fromage ciboulette	Melon	 Concombres en cubes <i>vinaigrette moutarde</i>	Allumette à l'emmental	Macédoine mayonnaise
Bœuf  braisé Gratin de brocolis	Hoki sauce citron persillée 	Haché de poulet sauce tomate	Parmentier de canard 	Emincé de bœuf  jus aux herbes
Yaourt nature 	Riz	Courgettes et semoule	Fromage blanc 	Saint nectaire AOF 
Fruit de saison	Edam	Carré	Fruit de saison 	Fruit de saison
Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments

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 verte  Et croutons</p> <p>Omelette  </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Brownie</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<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>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Tomates  vinaigrette moutarde</p> <p>Escalope de dinde au curry</p> <p>Lentilles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme abricot</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Pastèque</p> <p>Fish and chips sauce chapeau melon (mayonnaise/ketchup) </p> <p>Camembert</p> <p>Mix lait cacao </p> <p>Option Collation :2 Eléments</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
				LES NOUVELLES RECETTES
Guacamole au fromage blanc et tortilla	Tomate mozzarella  vinaigrette moutarde	Melon	Taboulé	Salade de Lentille, petits pois, framboises et fromage de brebis 
Boulgour à la Mexicaine (Boulgour, brocolis, haricots rouges, maïs)	Poulet rôti 	Paëlla maïs  (dés de poisson blanc riz, petits pois, fruits de mer cocktail, moules Bio; crevettes poivron, oignons)	Sauté de bœuf au curry 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 
Yaourt nature et sucre	Pennes au coulis de courgettes	Cantal AOP 	Haricots plats, maïs et chou fleur	Dauphinois de courgettes et pommes de terre 
Paris Brest	Coulommiers	Cantal AOP	Fromage blanc nature 	Fromage fondu petit moulé
Option Collation :2 Eléments	Crème dessert saveur chocolat	Smoothie framboises	Fraises et crumble	Fruit de saison 
	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments

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 Du 20 au 24 Juin 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres khira raïta	 Salade verte et maïs <i>vinaigrette au basilic</i>	Tartine de houmous	Melon	Courgettes sauce fromage blanc menthe
Colin d'Alaska  pané et riz soufflé	Hachis de lentilles corail et purée de carottes 	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc sauce au romarin Sauté de dinde sauce au romarin	Sauce au thon à la tomate Coquillettes
Petits pois au jus	Emmental	Haricots verts	Brocolis et purée de patate douce	Fromage frais petit cotentin
Petit fromage frais nature	Lacté saveur vanille	Yaourt nature et sucre 	Brie	Fruit de saison 
Abricotier 		Fruit de saison	Beignet framboise	
Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments	Option Collation :2 Eléments

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
<p>Emincé de radis</p> <p>Moussaka et riz </p> <p>Fromage frais de campagne</p> <p>Tarte acapulco</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Melon </p> <p>Emincé végétal</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais saint môtet</p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Concombres en rondelles</p> <p>Merlu sauce basilic</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf  aux olives</p> <p>Tortis </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option Collation :2 Eléments</p>	<p>Pizza aux fromages (emmental/mozzarella)</p> <p>Jambon Jambon de dinde</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Option Collation :2 Eléments</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