

Menus

Semaine du 28 février au 04 Mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien 
Salade de lentilles <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade iceberg et croûtons <i>Vinaigrette moutarde</i>	Emincé de chou blanc <i>Vinaigrette moutarde</i>	Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i>	Chou fleur <i>vinaigrette au curry</i>
Rôti de porc sauce dijonnaise	Emincé de dinde sauce kebab	Boulettes de bœuf s  tomatée	Emincé de saumon sauce citron	Chili sin carne 
Haricot beurre persillés	Pommes frites	Haricots verts à l'ail	Coquillettes 	Petit moulé
Cantafras	Saint nectaire AOP 	Fromage blanc 	Tomme grise	Fruit de saison
Fruit de saison	Compote tous fruits	Beignet au chocolat	Crème dessert vanille	Option collation
Option collation	Allégée en sucre	Option collation	Option collation	2 éléments
2 éléments	Option collation	2 éléments	2 éléments	
	2 éléments			

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



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP










sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus

Semaine du 07 au 11 Mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Le brocolis 	Menu végétarien 		
Œufs durs Mayonnaise	Houmous de brocolis	Emincé d'endives et croûtons <i>vinaigrette moutarde</i>	Cake vert épinards p  <i>Sauce fromage blanc aux herbes</i>	Cake vert épinards pesto <i>Sauce fromage blanc aux herbes</i>
Steak haché 	Meunière colin d'Alaska et citron 	Boulettes de flageolets sauce ketchup 	Roti de dinde sauce au maroilles	Roti de dinde sauce au maroilles
Petits pois et pommes de terre	Riz 	Penne	Carottes et pommes de terre	Carottes et pommes de terre
Camembert	Vache qui rit	Carré	Yaourt nature 	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments

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



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable











Fromage AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 14 au 18 Mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien 	
Chou chinois <i>vinaigrette moutarde</i>	Salami Et cornichons Galantine de volaille (SP)	Carottes râpées <i>vinaigrette Japonaise</i>	Macédoine mayonnaise	Céleri sauce cocktail
Hachis parmentier 	Sauté de bœuf tomate olives 	Dés de poisson sauc coco citron vert 	Omelette fromage	Couscous de poulet  <i>Semoule</i> 
Mimolette	Gratin de brocolis et pommes de terre	Riz pilaf 	Pommes sautées	Saint morêt
Cocktail de fruits au sirop	Gouda	Pavé demi sel	Montboissé	Cake nature 
Option collation 2 éléments	Fruit de saison Option collation 2 éléments	Mousse au chocolat au lait Option collation 2 éléments	Fruit de saison Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Menus de la Semaine du 21 au 25 Mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien 
Velouté de potiron & vache qui rit	Salade verte & noix	Salade de pommes de terre et mozzarella <i>vinaigrette à l'échalote</i>	Radis roses en rondelles <i>vinaigrette moutarde</i>	Salade mais tomates
Jambon blanc Jambon dinde (SP) 	Steak haché de bœuf sauce orientale 	Cordon bleu	Merlu portion filets sauce oseille 	Pâtes à la ratatouille et aux lentilles corail Et emmental râpé
Lentilles mijotées	Semoule 	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Purée de pommes de terre	
Fromage blanc sucré 	Petit cotentin	Yaourt nature  et sucre	Fromage blanc sucré 	Coulommiers
Fruit de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Muffin vanille pépite de chocolat	Fruit de saison 
Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments

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



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 28 mars au 01 Avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées, épeautre vinaigrette miel soja</p> <p>Rôti de porc sauce aux pruneaux Roti de dinde (SP)</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Option collation</p> <p>2 éléments</p>	<p>Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Poulet rôti jus au thym</p> <p>Pommes frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p> <p>Option collation</p> <p>2 éléments</p>	<p>Tartine de thon</p> <p>Emincé de bœuf sauce tomate origan</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Petits fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option collation</p> <p>2 éléments</p>	<p>Salade fraîcheur (salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) <i>vinaigrette au basilic</i></p> <p>Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille (SP)</p> <p>Penne rigate</p> <p>Fraidou</p> <p>Smoothie ananas passion</p> <p>Option collation</p> <p>2 éléments</p>	<p>Chou blanc <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Car'mentier de poisson (parmentier de carottes et poisson)</p> <p>Mimolette</p> <p>Eclair chocolat</p> <p>Option collation</p> <p>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



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable









Fromage AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 04 au 08 Avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien 	
Taboulé	Saucisson sec Pâté de volaille(SP)	Radis beurre 	Salade de haricots rouges 	Carottes râpées  <i>vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xerès</i>
Nuggets de fromage	Sauté de dinde façon fermière	Colin d'Alaska pané et riz soufflé	Fondant au fromage de brebis	Hoki sauce tomate 
Epinars branches béchamel	Fusilli	Printanière de légumes	Fromage blanc sucré 	Riz 
Yaourt nature	Tomme grise	Cheddar	Fruit de saison	Carré
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Compote pomme fraise Allégées en sucre
Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments

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



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable










Fromage AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg <i>vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne</i>	Mâche <i>vinaigrette moutarde</i>	Cœur de palmier et maïs <i>vinaigrette moutarde</i>	Pizza tomate fromage	Carottes rémoulade pommes et raisins secs
Haché de veau marengo	Merlu portion filets au jus et citron 	Poulet rôti façon orientale 	Rôti de porc au jus  Roti de dinde(SP)	Bœuf braisé au jus sauce barbecue 
Courgettes à l'ail et pommes de terre	Ratatouille et blé	Semoule 	Purée de brocolis	Potatoes
Petit moulé	Saint paulin	Emmental	Point de brie	Cantafrais
Pasteï de nata	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison 	Fraîcheur de pêche cassis 
Option collation	Option collation	Option collation	Option collation	Option collation
2 éléments	2 éléments	2 éléments	2 éléments	2 éléments





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Menus de la Semaine du 18 au 22 avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas de Printemps
Férie	Œuf dur mayonnaise	Betteraves <i>vinaigrette moutarde</i>	Radis beurre	Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc aux herbes
	Farfalles épinards chèvre	Raviolis et fromage rapé	Emincé de dinde à la dijonnaise (<i>moutarde</i>)	Steak haché de boeuf
	Fromage blanc 	Fraidou	Pommes de terre	Haricots verts et flageolets
	Ile flottante	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Coulommiers
	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Cocktail de fruits au sirop Option collation 2 éléments	Gâteau façon financier cacao noisette  Option collation 2 éléments






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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



Menus de la Du 25 au 29 avril 2022 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien 			
Pennes, brocolis au pesto rouge	Salade verte et croûtons <i>vinaigrette moutarde</i>	Carottes râpées  <i>vinaigrette moutarde</i>	Flan de courgettes	Radis roses en rondelles <i>vinaigrette moutarde</i>
Omelette	Nuggets de blé	 Emincé de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	Jambon blanc de dinde	Emincé de thon sauce oseille
Duo de carottes	Frites	Haricots beurre à la tomate	Semoule	Coquillettes
Tomme grise	Pointe de brie	Petit cotentin	Fromage blanc aromatisé 	Cantal AOP 
Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Gâteau	Fruit de saison	Compote de pommes bananes Allégées en sucre
Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments	Option collation 2 éléments

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



Race à viande



Viande label rouge



Pêche durable



Fromage AOP



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE