


# Menus

## Semaine du 28 février au 04 Mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu végétarien</b> 	
Salade iceberg et croûtons Vinaigrette moutarde	Emincé de chou blanc Vinaigrette moutarde	Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Chou fleur vinaigrette au curry	Oeufs durs Mayonnaise
Emincé de dinde sauce kebab	Boulettes de bœuf sauce tomatée 	Emincé de saumon sauce citron	 Chili sin carne	Steak haché 
Pommes frites	Haricots verts à l'ail	Coquillettes 	Petit moulé	Petits pois et pommes de terre
Saint nectaire AOP 	Fromage blanc 	Tomme grise	Fruit de saison	Camembert
Compote tous fruits Allégée en sucre	Beignet au chocolat	Crème dessert vanille		Fruit de saison 

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
<p><b>Le brocolis</b> </p> <p><b>Houmous de brocolis</b></p> <p>Meunière colin d'Alaska et citron </p> <p>Riz </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p><b>Menu végétarien</b> </p> <p>Emincé d'endives et croustons vinaigrette moutarde</p> <p><b>Boulettes de flageolets</b> sauce ketchup </p> <p>Penne</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de thon </p> <p>Sauce de veau sauce paprika persillée</p> <p>Haricots beurre et boulgour</p> <p>Fromage blanc de campagne</p> <p>Paris brest</p>	<p></p> <p><b>Cake vert épinards pesto</b> Sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Roti de dinde sauce au maroilles</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p><b>Yaourt nature</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois vinaigrette moutarde</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Mimolette</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</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 14 au 18 Mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu végétarien</b> 		
Salami Et cornichons Galantine de volaille (SP) 	Carottes râpées <i>vinaigrette Japonaise</i>	Macédoine mayonnaise	Céleri sauce cocktail	Velouté de potiron & vache qui rit
Sauté de bœuf tomate olives	Dés de poisson sauce coco citron vert 	Omelette fromage	Couscous de poulet  <i>Semoule</i> 	Jambon blanc  Jambon dinde (SP)
Gratin de brocolis et pommes de terre	Riz pilaf 	Frites	Saint morêt	Lentilles mijotées
Gouda	Pavé demi sel	Montboissié	Cake nature 	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Fruit de saison

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 21 au 25 Mars 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte & noix	Salade de pommes de terre et mozzarella <i>vinaigrette à l'échalote</i>	Radis roses en rondelles <i>vinaigrette moutarde</i>	<b>Menu végétarien</b> 	<b>L'épeautre</b> 
Steak haché de bœuf sauce orientale 	Cordon bleu	Merlu portion filets sauce oseille 	Salade mais tomates	<b>Carottes râpées, épeautre vinaigrette miel soja</b> 
<b>Semoule</b> 	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navets)	Purée de pommes de terre	Pâtes à la ratatouille et aux lentilles corail Et emmental râpé	Rôti de porc sauce aux pruneaux Roti de dinde (SP)
Petit cotentin	<b>Yaourt nature</b>  et sucre	<b>Fromage blanc sucré</b> 	Coulommiers	Riz 
Compote de poire	Fruit de saison	Muffin vanille pépite de chocolat	<b>Fruit de saison</b> 	Cantal AOP
				Mousse au chocolat au lait

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 28 mars au 01 Avril 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Menu végétarien</b> 
<p>Carottes râpées  vinaigrette moutarde</p> <p> Poulet rôti jus au thym</p> <p>Pommes frites</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</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>Salade fraîcheur (salade verte, pomme, céleri, cerfeuil) vinaigrette au basilic</p> <p>Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille (SP)</p> <p>Penne rigate </p> <p>Fraidou</p> <p>Smoothie ananas passion </p>	<p>Chou blanc vinaigrette moutarde</p> <p>  Car'mentier de poisson (parmentier de carottes et poisson)</p> <p>Mimolette</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Epinards branches béchamel</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



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
		<b>Menu végétarien</b> 		
Saucisson sec Pâté de volaille(SP)	Radis beurre	Salade de haricots rouges	<b>Carottes râpées</b>  <i>vinaigrette au fromage frais et vinaigre de xerès</i>	Salade iceberg <i>vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne</i>
Sauté de dinde façon fermière	Colin d'Alaska pané et riz soufflé 	Fondant au fromage de brebis 	Hoki sauce tomate 	Haché de veau marengo
Fusilli	Printanière de légumes	<b>Fromage blanc sucré</b> 	<b>Riz</b> 	Courgettes à l'ail et pommes de terre
Tomme grise	Cheddar	Fruit de saison	Carré	Petit moulé
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Compote pomme fraise Allégées en sucre	Pastei de nata

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
				<b>Menu végétarien</b> 
Mâche <i>vinaigrette moutarde</i>	Cœur de palmier et maïs <i>vinaigrette moutarde</i>	Pizza tomate fromage	Carottes rémoulade pommes et raisins secs	Œuf dur mayonnaise
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	Farfalles épinards chèvre 
Ratatouille et blé	Semoule 	Purée de brocolis	Potatoes	
Saint paulin	Emmental	Point de brie	Cantafrais	Fromage blanc 
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison 	Fraîcheur de pêche cassis 	Ile flottante







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	Menu végétarien 
Férie	<p>Betteraves <i>vinaigrette moutarde</i></p> <p>Raviolis et fromage rapé</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Emincé de dinde à la dijonnaise (<i>moutarde</i>)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Bâtonnets de concombres sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Steak haché de boe </p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau façon financier cacao noisette </p>	<p>Pennes, brocolis au pesto rouge</p> <p>Omelette </p> <p>Duo de carottes</p> <p>Tomme grise</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









**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
Salade verte et croûtons vinaigrette moutarde	Carottes râpées  vinaigrette moutarde	Flan de courgettes	Radis roses en rondelles vinaigrette moutarde	Rillettes de thon
Nuggets de blé	 Emincé de bœuf sauce moutarde à l'ancienne	Jambon blanc de dinde	Emincé de thon sauce oseille	Timbale printanière (dinde, carottes, champignons, ciboulette, muscade)
Frites	Haricots beurre à la tomate	Semoule	Coquillettes	Riz 
Pointe de brie	Petit cotentin	Fromage blanc aromatisé 	Cantal AOP 	Edam
Lacté saveur vanille	Glace	Fruit de saison	Compote de pommes bananes Allégées en sucre	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

