Menus de la
Semaine du 02 au 06 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu de la rentrée Sirop de grenadine Salade de betteraves Steak haché frites Edam Saint-Paulin Fruit de saison au choix	Salade de concombres Salade iceberg Parmentier de thon Fromage blanc au sucre Yaourt nature et sucre Compote pomme banane allégée en sucre Mouliné pomme biscuité	Carottes râpées Tomates Vinaigrette balsamique Tajine de mouton Légumes couscous et semoule Fourme d'Ambert et pain de campagne Camembert Roulé à la framboise Roulé chocolat	Melon Steak haché de bœuf, jus aux herbes Haricots verts Fraidou Petit cotentin Mousse au chocolat	Œuf dur sauce cocktail Pavé de colin pané Ratatouille et blé Yaourt aromatisé Petit filou Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 09 au 13 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque Salade verte	Macédoine de légumes	Galantine de volaille et cornichon Mousse de canard et cornichon	Tomate et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	Taboulé Pommes de terre au pesto
Parmentier de légumes, purée de patate douce	Wings de poulet tex mex Penne	Filet de hoki beurre citronné	Chili con carne Riz créole	Boulettes de bœuf à la provençale Petits pois
Vache picon Cantadou	Brie Carré	Haricots persillés et pdt	Emmental Montcadi croûte noire	Fromage frais sucré Fromage frais nature
Petit pot de glace vanille fraise Petit pot de glace vanille chocolat	Fruit de saison au choix	Yaourt nature sucré Petit filou Fruit de saison au choix	Compote pomme Compote tous fruits Allégées en sucre	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 16 au 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw Concombre façon tzatziki	Salade de haricots beurre Chou-fleur sauce cocktail	Pizza reine Tarte aux 3 fromages	tomates aux herbes Salade iceberg	Pastèque Melon jaune
Jambon blanc	Nugget's de poulet	Rôti de bœuf au jus	Bolognaise soja	Marmite de poisson sauce persane
Taboulé a la menthe	Pommes sautées	Crumble de courgettes au fromage et herbes de Provences		Riz
Coulommier Brie	Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre	Mimolette Saint-Paulin	Gouda Tomme grise	Petit moulé Cantafrais
Flan chocolat Flan vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Compote de pomme banane riz soufflé au chocolat Pomme façon tatin	Eclair au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 23 au 27 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate Tartare de concombre, Vinaigrette au chèvre	Carottes râpées au citron		Méli-mélo de salades Chou rouge en salade Vinaigrette aux herbes	Betteraves vinaigrette Brocolis mimosa
Nuggets de blé	Steak haché de bœuf au curry	Friand au fromage	Echine demi-sel	Haché de poulet sauce provençale
Epinard en branche à la béchamel	Semoule au beurre	Pavé de colin pané Jardinière de légumes	Lentilles	Pâtes torsades
Petit Cotentin Vache qui rit	Tomme blanche Camembert	Fromage frais sucré Petit suisse	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Cantal Emmental
Poire belle Hélène Pêche melba	Entremets à la vanille Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison au choix	Tarte à la crème de marron et sésame	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame	Taboulé Coquillettes au pesto	Salade iceberg Salade de chou blanc	Céleri rémoulade Cœur de palmiers et tomate	Saucisson sec Mortadelle
Suprême de merlu sauce vierge	Merguez	Veau marengo	Farfalle aux légumes du sud et fromage rapé	Cordon bleu
Riz	Pommes rissolées	Haricots beurre		Petits pois
Fraidou Cantafrais	Edam Saint Paulin	Brie Coulommiers	Petit filou Fromage frais sucré	Montcadi croûte noire Gouda
Compote pomme poire Compote tous fruits Allégées en sucre	Fruit de saison au choix	Fromage blanc vanille et brisure de spéculoos	Fruit de saison au choix	Muffin aux pépites de chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 07 au 11 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Italie Tartine tomate fromage frais façon bruschette Emincé de dinde sauce arrabiata Pâtes serpentini Mozzarella râpée Glace	**USA** Chiffonnade de salade, oignon frits Fishburger (poisson pané sauce tartare) Potatoes Cheddar Compote pomme ananas	**Suède** Rillettes de hareng et poisson blanc, pain polaire Boulettes de soja sauce miel cannelle Purée Petit filou Fruit de saison	**Croatie** Concombre vinaigrette a l'huile d'olive Bœuf façon pasticada Duo de haricots Buche mi- chèvre Gateau façon pain d'épices	**Afrique** Carottes râpées Vinaigrette au curry Pain de poisson à la patate douce, sauce tomate Riz Yaourt nature Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade Concombre sauce bulgare	Tomates mais Terrine de légumes macédoine	Coleslaw Pomelo et sucre	Salade iceberg crumble noisette Salade iceberg crumble moutarde	Salade de riz niçois Salade de boulgour Vinaigrette à l'huile de noix
Haché de poulet sauce aigre douce Petits pois	Torti potiron carotte mozzarella	Rôti de bœuf, ketchup Gratin de courgettes	Poulet basquaise Frites	Beignets de calamars Haricots verts
Coulommiers Brie	Cantadou Petit cotentin	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Cantal Emmental	Edam Mimolette
Lacté vanille Lacté chocolat	Fruit de saison au choix	Paris Brest	Compote pomme potiron	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 21 au 25 Octobre 2019

Eveil et Goût
Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes variés	Carottes râpées en vinaigrette Choux rouge vinaigrette à la framboise	Pâté de volaille et cornichon Mousse de canard et cornichon	Méli-mélo de salade verte Endives et croûtons Vinaigrette balsamique	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise
Aiguillettes de poulet tandoori	Omelette fromage	Burger de veau sauce barbecue	Parmentier de poisson blanc et saumon	Bœuf strogonoff
Riz créole	Coquillettes	Epinards en gratin		Carottes et pommes de terre
Fromage blanc au sucre Petit filou	Tomme blanche Camembert	Montcadi croûte noire Saint-Nectaire	Vache picon Fraidou	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Fruit de saison au choix	Donut s	Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat au lait Liégeois au chocolat	Fruit de saison au choix

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 28 au 31 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage Crêpe au fromage Paella Fromage frais sucré Petit suisse Fruit de saison au choix	Salade iceberg et maïs Salade iceberg et raisins Vinaigrette crémeuse à la ciboulette Ragoût de bœuf à l'antillaise Printanière de légumes Petit moulé ail et fines herbes Cantafrais Compote de pommes Compote tous fruits Allégées en sucre	Pomelos et sucre Carottes râpées Lasagnes épinards chèvre Coulommiers Brie Flan nappé caramel Lacté chocolat	**Menu orange et noir** Soupe de potiron et croûtons Boulettes de mouton sauce catalane Carottes béchamel à la vache qui rit Mimolette Salade d'oranges sauce chocolat	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE