


Menus de la Semaine du 1^{er} au 3 Mai 2019



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 <p>Salade de tomate Vinaigrette balsamique</p> <p>Poisson pané et quartier de citron</p> <p>Riz</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote poire allégée en sucre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
		Férié		

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 6 au 10 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri sauce cocktail	Concombre en salade		Crêpes aux fromage	Betteraves vinaigrette
Nugget's de poulet	Sauté de porc sauce romarin		Steak haché de bœuf sauce brune	Parmentier de poisson
Coquillettes	Carottes 	Férié	Petits pois	Camembert 
Vache picon	Yaourt aromatisé		Fromage blanc au sucre	Fruit de saison
Mousse au chocolat	fruit de saison		Tarte flan fruits rouges  	

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 13 au 17 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vgte	Macédoine mayonnaise	Risetti au pistou	 Angola	Pâté de campagne et cornichon
Pavé de colin sce ciboulette		Aiguillette de poulet (MAT)	Salade limao (salade, fenouil, sauce citronnée)	Sauté de bœuf stroganoff
Cavatappi 	Couscous végétarien 	Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence	Pain de poisson, sauce tomate	Printanière de légumes
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Haricots verts 	Riz	Fromage blanc sucre
Pot de glace vanille fraise	Fruit de saison	Tomme blanche	Mimolette	
		Fruit de saison	Crème chocolat banane 	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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pommes de terre sauce ravigote</p> <p>Omelettes aux fines herbes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Cour'slaw (salade de courgettes et carottes râpées) </p> <p>Palette de porc provençale</p> <p>Penne</p> <p>Carré</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Concombre vgte</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>emmental</p> <p>mousse au chocolat au lait</p>	<p> Fête des voisins</p> <p>Rillettes thon vache qui rit </p> <p>Wings de poulet, sauce barbecue</p> <p>Pdt rissolé</p> <p>Cake et lacté pomme framboise </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Croustillant de poisson Et Citron, Purée de brocolis</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre vgte	Salade de tomate Vinaigrette à l'huile d'olive 	Salade verte vgte 	Férié	Concombre à la crème
Steak haché de bœuf aux herbes	Paëlla de la mer	Aiguillettes de poulet au curry		Jambon blanc
Haricots beurre	Fraidou	Printanière de légumes		Coquillettes
Yaourt aromatisé	Milk shake fraise 	Fromage blanc au sucre		Emmental râpé
Fruit de saison 		Fruit de saison		Pomme saveur biscuité

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 3 au 7 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Tomate ciboulette	Melon	Céleri sce cocktail	Taboulé
Merguez Chipolatas (mat)	Sauté de porc sauce Esterel	Lasagne bolognaise 	Cordon bleu	Parmentier de poisson aux courgettes 
Lentilles	Petits pois	Camembert	Ratatouille et riz	Petit moulé aux fines herbes
gouda	Yaourt nature sucré 	Smoothie abricot banane	Edam	Fruit de saison 
Fruit de saison	Fruit de saison 		Danette au chocolat au lait	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Melon jaune</p> <p>Estouffade de bœuf provençale</p> <p>Haricots verts et flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Tomate concassée, maïs, chips tortilla</p> <p>Nouilles carbonara</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette Vinaigrette à la tomate</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Petit filou</p> <p>Petit pot de glace</p>	<p>Carotte râpées vgte</p> <p>Poisson pané et citron blé</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates 	Salade verte	macédoine fromage blanc	melon	Radis beurre
Saucisse de Strabourg	Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)	Filet de merlu sauce créole	Oufs durs mayonnaise	Rôti de bœuf au jus
Purée de légumes	Riz 	Semoule	Salade de pâtes	Petits pois
Tomme blanche	Edam	Yaourt aromatisé	Petit cotentin	Fromage frais sucré
Lacté vanille	Compote pomme cassis allégée en sucre	Fruit de saison	Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly) 	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



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves en vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade verte chiffonnade	Concombre façon tzatziki 	Melon jaune
Nugget's de poulet	Marmite de poisson sauce persane	Sauté de bœuf au curry	Galopin de veau sauce barbecue	Jambon blanc
Risetti sauce tomate	Poêlée provençale et riz	Boullgour	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Brie 	Vache qui rit	Petit suisse et sucre	Tomme grise	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Compote pomme banane allégée en sucre	Cake aux framboises et chocolat  	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



Menus de la Du 1^{er} au 5 Juillet 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs durs mayonnaise	Concombre à la bulgare	Salade de riz arlequin	Melon charentais	Salade verte Vinaigrette balsamique
Sauté de bœuf au paprika	Pavé de colin sauce citron	Quiche courgette chèvre et tomate (plat végétarien) 	Bolognaise de bœuf	 Emincés de dinde kebab, mayonnaise
Ratatouille et boulgour	Carottes persillées		Penne	Frites
Tomme blanche	Yaourt aromatisé 	Fromage frais sucré	Emmental râpé	Petit cotentin
Fruit de saison 	Moelleux enrobé au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Glace fusée framboise ananas orange

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