





Menus

Semaine du 2 au 6 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vgte	Risetti vgte	Salade d'endives vgte	Chou blanc vgte 	Tartine surimi ciboulette
Saucisse de Strasbourg	Goulasch hongrois	Rôti de dinde sauce Normande	Poisson pané et citron	Omelette
Purée de chou fleur	Carottes au jus	Boulgour	Haricots verts	Coquillettes sauce tomate
Fraidou	Fromage blanc au sucre  	Cantal AOC	Bûche mi- chèvre	coulommiers
Donuts	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Milk Shake pommes-bananes	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

Semaine du 9 au 13 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre au pesto	Salade verte vgte 	Cake au fromage sauce betteraves 	Potage de brocolis qui rit	Carottes râpées vinaigrette au fromage blanc 
Filet de colin lieu sauce crème	Raviolis	Aiguillettes de poulet au curry	Chili sin carne soja 	Rôti de bœuf au jus
Gratin d'épinards		Printanière de légumes		Blé
Brie	Emmental râpé	Petit filou	Montcadi croûte noire	Saint-môret
Fruit de saison	Compote tous fruits allégée en sucre	Fruit de saison	Flan nappé caramel	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 Semaine du 16 au 20 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			A l'écoute de ma planète	
Salade de tortis 3 couleurs	Radis beurre	Salade verte vgte	Cèleri crème paprika	Rillettes de sardine à la tomate
Fricassée de thon sauce armoricaine	Frittata pomme de terre pesto et chèvre 	Emincé de bœuf à la coréenne	Wings de poulet	Jambon blanc
Haricots beurre persillés	 Frittata pomme de terre pesto et chèvre	Riz	Carottes bâtonnet	Penne 
Saint nectaire AOC	Fromage blanc au sucre 	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Compote de pomme allégée en sucre	Clafoutis rhubarbe 	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 Semaine du 23 au 27 Mars 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette 	Méli-mélo de salade verte vgte	Soupe de légumes minestrone 	Champignons émincés ciboulette	Coquille au curry
Tajine de bœuf	Saucisse chipolatas	Parmentier aux deux poissons et brocolis	Fricassée de dinde façon Vallée d'Auge	omelette
Semoule	Petit pois		farfalles	carotte à la crème de thym
Petit filou	Rondelé nature	Saint Nectaire	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Lacté vanille	Fruit de saison	Gâteau à la patate douce  	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 30 Mars au 3 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vgte	coleslaw	Concombres à la crème ail et fines herbes	Salade iceberg vgte	Tomates concassées maïs et chips tortilla
Quenelles sauce Nantua	Sauté de bœuf façon pasticada	Marmite de poisson sauce persane	Aiguillette (mat) Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Haché au veau sauce barbecue
Riz 	Jardinière de légumes	semoule	Pommes de terre wedges	farfalles
Fromage frais sucré	camembert	Saint Paulin	Cantafrais	Yaourt nature et sucre 
Fruit de saison	Gaufre	Liégeois au chocolat	Smoothie poire pomme ananas 	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 Semaine du 6 au 10 Avril 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes	Endives vinaigrette	Cake aux olives	Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate	Salade iceberg 
Pavé de colin sauce armoricaine	Cordon bleu	Rôti de bœuf, ketchup	Torti 3 couleurs carbonara	Œufs durs florentine (épinard) 
Blé	Ratatouille	Purée de légumes	Bûche mi-chèvre	Petit cotentin
Brie	Emmental	Fromage blanc au sucre	Poire entartées 	Chou crème vanille
Fruit de saison 	Petit pot de glace vanille 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



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Dessert de printemps	
FERIE	<p>Risetti au pistou</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis beurre salé</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Compote tous Fruit de saisons allégée en sucre</p>	<p>Méli-mélo de salade verte vgte</p> <p>Boulette de mouton sauce brune</p> <p>Crumble de courgettes aux herbes de Provence</p> <p>Tomme grise</p> <p>Cake, patate douce coco citron vert sauce chocolat </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Coulommiers</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







sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 20 au 24 avril 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles vinaigrette	Crêpe au fromage	Chou chinois et crumble au parmesan	Rillettes de sardine et céleri	Concombres façon tzatziki
Steak haché de bœuf au jus	Farfalles aux légumes du sud 	Filet de merlu sauce créole	Nuggets de poulet	Rôti de porc sauce moutarde
Jardinière de légumes	Fraidou	riz	blé	Courgettes persillées
Yaourt nature	Fruit de saison 	Emmental	Petit filou	Brie
Fruit de saison		Smoothie fraise banane 	Fruit de saison 	Barre bretonne

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 Du 27 au 30 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette	Boulgour en salade	
Pavé de colin sauce basilic	Daube de bœuf provençale	Jambon blanc sauce tomate	Clafoutis de carottes pomme de terre mozzarella	
Chou-fleur	Pomme de terre vapeur	Duo de haricots persillés		
Mimolette	Fromage blanc au sucre	Camembert	Yaourt aromatisé	
Lacté vanille	Fruit de saison	Flan pâtissier	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

