

Menus de la Semaine du 18 au 22 Mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Tartine surimi paprika	FERIE	PONT de L'ASCENSION
Fricassé de thon sce armoricaïne	Raviolis au saumon	Steak haché de bœuf sauce brune		
Haricots beurre	Yaourt nature sucré	Coquillettes		
carré frais	fruit	Vache Picon		
Petit pot de glace		Crème dessert caramel		

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 25 au 29 Mai 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de volailles cornichons	Pommes de terre sauce ravigote	Allumette au fromage	Salade de riz arlequin	Carotte râpées vgte
Colin d'Alaska sce crème	Aiguillette de poulet au jus	boulette de bœuf sce barbecue	Croustillant à l'emmental	Penne rigate bio/carotte sce vache qui rit 
Blé	Haricots verts	Carottes	Courgettes au beurre	
Emmental	Petit moulé nature	Mimolette	Gouda	fraidou
Pêche cube au sirop	Smoothie fraise banane	Entremets vanille	Fruit	Petit pot de glace vanille fraise

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 01 au 05 juin 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Miel	
FERIE	Macédoine sauce citronnette Palette de porc lentilles Yaourt nature sucré Fruit de saison	Melon Emincé de bœuf à la coréenne Farfalles Petit moulé ail et fines herbes Smoothie abricot banane 	Tomates Vinaigrette au miel Nuggets de blé Ratatouille Camembert Mousse au chocolat	Taboulé Parmentier de poisson aux courgettes Edam 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 08 au 12 juin 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de cœur de palmier, tomate, maïs	Melon jaune	Tomate concassées maïs et chips tortilla	Méli-mélo de salade verte vinaigrette	Dips de carottes houmous pesto
Poisson pané et citron	Estouffade de bœuf à la provençale	Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)	Saucisse de Strasbourg et ketchup du chef 	Duo de courgettes, pommes de terre, béchamel, emmental, chèvre (plat complet) 
Torti	Carottes	Riz	Frites	
Fromage blanc au sucre 	Tomme blanche	Cantal AOP	Vache Picon	Montcadi croûte noire
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison 	Milk Shake fraise 	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 15 au 19 Juin 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Terrine macédoine sauce fromage blanc</p> <p>Sauté de porc Estérel</p> <p>Blé</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Courgettes râpées sauce fromage blanc, menthe</p> <p>Merlu portion filet sauce créole</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre</p>	<p>Acras de morue et salade verte</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Moelleux de poulet</p> <p>Penne au coulis de courgettes </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Pêche gourmande (crème anglaise et crème fouettée)</p>	<p>Salade verte vgte</p> <p>Tortilla campésina</p> <p>Brie </p> <p>Riz au lait</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 Du 22 au 26 Juin 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette	Melon jaune	Oeufs durs mayonnaise	Méli-mélo de salade verte 	Concombres façon tzatziki
Marmite de poisson sauce persane	Nuggets de poulet	Boulettes de mouton à la catalane	Sauté de veau marengo	Parmentier aux légumes provençaux 
Risetti sauce tomate	Ratatouille et riz	Boulgour	Printanière de légumes	Emmental
Yaourt nature et sucre 	Vache qui rit	Petit fromage blanc au lait entier	Camembert	Compote pomme fraise allégée en sucre
Fruit de saison	Liegeois au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis abricot griotte 	

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 29 Juin au 03 Juillet 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon charentais	Salade de pois chiche et olives noires	Macédoine mayonnaise	Concombres à la bulgare 	Salade verte vinaigrette balsamique
Colin Alaska sauce basquaise	Quiche courgettes, chèvre lait de mélange, tomate 	Poisson pané et citron	Sauté de bœuf au curry	Emincé de dinde kebab et mayonnaise
Semoule		Tortis 3 couleurs	Carottes persillées	Frites
Tomme blanche	Fromage frais sucré	Emmental râpé	Fromage blanc sucre 	Petit cotentin
Lacté vanille nappé caramel	Fruit de saison 	Fruit de saison	Moelleux enrobé 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

