









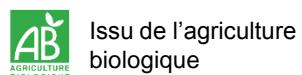
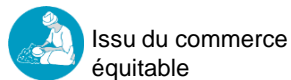














Menus de la Semaine du 01 au 05 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN 
<p>Fricassé de thon sauce armoricaine </p> <p>Haricots verts persillés et riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de bœuf jus aux herbes </p> <p>Carotte au jus et pommes de terre vapeur</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge  et dés d'emmental</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière  S/P: Rôti de dinde sauce moutarde </p> <p>Blé</p> <p>Cubes de pêche au sirop léger</p>	<p>Endives vinaigrette et dés de Montcadi croûte noire</p> <p>Merguez </p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Omelette</p> <p>Coquillettes sauce tomate </p> <p>Lacté saveur vanille</p>
<p>Pain Confiture Jus d'orange</p>	<p>Gâteau au yaourt  Yaourt aromatisé Compote de poire</p>	<p>Brioche Lait Fruit frais</p>	<p>Sablé Filou Jus de pomme</p>	<p>Yaourt à boire Gaufrette Fruit frais</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN 				
oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette 		Chou blanc vinaigrette et dés de cantal 	Salade de pois chiche à la provençale et dés d'edam
 Céréales kasha, carottes, butternut, raisins secs Petits pois	Raviolis	Colin d'Alaska sauce oseille 	Boulettes de mouton au paprika 	Rôti de bœuf au jus 
Brie	Emmental râpé	Poêlées de légumes et riz 	Purée de patate douce	Epinards branches béchamel et pommes de terre
Fruit de saison 	Compote de pomme fraise	Flan vanille nappé caramel	Cake aux pommes 	Fruit de saison 
Pain au lait Barre de chocolat Jus d'orange 100% pur jus	Pain Cantafrais Fruit frais	Madeleine Fromage blanc Fruit au sirop	Baguette viennoise Yaourt nature sucré Compote de pomme	Spéculoos Yaourt nature sucré Jus multifruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Poisson issu de pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France













Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien 
<p>Poisson meunière et citron </p> <p>Poireaux béchamel au gratin et tortis</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Jambon blanc </p> <p>S/P: Jambon de dinde</p> <p>Penne semi-complète </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Cake au citron Petit filou Jus d'ananas</p>	<p>Coleslaw  et dés d'emmental</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Smoothie kiwi pomme banane</p> <p>Cake marbré Yaourt nature Compote de fruits</p>	<p>Céleri rémoulade et dés de mimolette</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry </p> <p>Brocolis persillés </p> <p> </p> <p>Gâteau de quinoa aux poires et noisettes</p> <p>Pain Kiri Fruit frais</p>	<p>Salade verte sauce césar et oignons frits </p> <p>Dahl de lentilles corail et riz (<i>lentilles corail, riz, carotte, ail, curry, crème liquide, lait de coco, bouillon de légumes</i>)</p> <p>Fromage blanc et éclats d'Oreo</p> <p>Pain au lait Lait chocolaté Compote de pommes</p>
<p>Gaufrette Lait Fruit frais</p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Poisson issu de pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France









Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien 			
Chou rouge vinaigrette		Méli-mélo de salade verte et dés d'edam		Carotte râpée vinaigrette et dés de gouda à l'huile d'olive
Tajine de bœuf (<i>ail, cannelle, carottes, coriandre, cumin, miel, oignons, raisins sec brun, tomate pelée, farine</i>)	Crispidor au fromage	Merlu portion filet sauce créole 	Steak hâché de bœuf au jus 	Rôti de dinde sauce estragon 
Semoule 	Carotte à la crème de thym et blé	Haricots beurre persillés	Pommes noisettes	Fusilli
	Yaourt nature 		Tomme blanche	
Dessert lacté chocolat	Fruit de saison	Gâteau façon financier 	Fruit de saison 	Cocktail de fruit
Pain Croc'lait Fruit frais	Brioche Fromage blanc Pêche au sirop	Biscuits Lait fraise Fruit frais	Barre bretonne Yaourt aromatisé Compote de pomme	Pain au lait Petit Filou Jus de raisin

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Poisson issu de pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France













Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 29 Mars au 02 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien 	 Endives et dés de mimolette	Concombres à la crème ail et fines herbes 		Salade verte vinaigrette et dés d'emmental 
Enchiladas haricots rouges maïs (<i>Haricots rouges, maïs, légumes, ratatouille, oignons, emmental</i>) et riz	 Sauté de bœuf sauce stroganoff (<i>carottes, paprika, tomate concentrée, oignons</i>) Chou-fleur béchamel	Cordon bleu	 Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Parmentier de poisson 
Saint paulin		Petits pois	Frites	
Fruit de saison 	Gaufre au chocolat	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison 	Compote de poires
Pain Vache qui rit Jus de pommes	Petit beurre Lait fraise Salade de fruit	Cake à l'orange  Yaourt nature Fruit frais	Pain et chocolat Lait Poire au sirop	Gaufrette Petit filou Fruit frais

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Poisson issu de pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France















Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 05 au 09 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien 		Repas de printemps 	
FERIE	Aiguillette de poulet sauce suprême (crème liquide, bouillon de volaille, carotte, échalotte, farine, margarine) 	Courgettes râpées vinaigrette	Blanquette de veau 	Chou rouge  Et tomme grise
	Ratatouille et pommes de terre	Filet de hoki huile d'olive et citron 	Riz et carottes 	Omelette basquaise
	Petit Cotentin	Penne 	Saint Nectaire  	Semoule et légumes
	Fruit de saison 	Lacté saveur chocolat	Cake poire chocolat et crème fouettée 	Smoothie vanille fraise
Biscuit roulé Yaourt nature Jus de raisins		Pain Emmental Fruit frais	Céréales Lait Fruit frais	Pain au lait Chocolat Compote de fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Poisson issu de pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



Plat végétarien













Plat du chef



Menus de la Semaine du 12 au 16 Avril 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endive et mimolette à la vinaigrette échalotte </p> <p>Colin d'Alaska sauce basilic </p> <p>Blé</p> <p>Compote allégée tous fruits</p> <p>Gaufre liégeoise Yaourt à boire Fruit frais</p>	<p>Concombres façon tzatziki </p> <p>Hâché de veau au jus </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gâteau pois chiche et chocolat </p> <p>Pain beurre Lait chocolaté Fruit frais</p>	<p>Rôti de bœuf sauce paprika </p> <p>Purée de brocoli</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Petit beurre Yaourt nature Jus d'orange</p>	<p>Salade verte vinaigrette et oignons frits  <i>Vinaigrette au paprika</i></p> <p>PLAT REGIONAL Cassoulet <i>(Haricots blancs, saucisse chipolata, saucisson à l'ail, tomate pelée, ail, chapelure)</i> S/P: saucisse de volaille</p> <p>Fromage blanc cannelle crumble</p> <p>Pain Kiri Fruit frais</p>	<p>Repas végétarien </p> <p>Couscous végétarien <i>(légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)</i></p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Biscuit Petit Filou Jus de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Poisson issu de pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



Plat végétarien



Plat du chef














sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

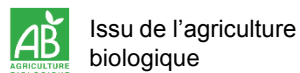
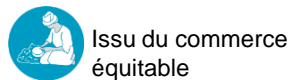
Menus de la Semaine du 19 au 23 Avril 2021

VACANCES SCOLAIRES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien 			
Sauté de bœuf bourguignon 	Tomate vinaigrette et dés de mimolette	Coleslaw (carottes et chou blanc) et dés de tomme grise 		Salade verte et dés d'edam
Jardinière de légumes (carotte, petits pois, navet, haricots) et penne	Nuggets de blé	Boulettes de bœuf à la catalane 	Filet de merlu sauce curry	Aiguillettes de poulet tex mex sauce barbecue 
Yaourt aromatisé	Purée de carotte 	Blé	Riz semi complet 	Courgettes persillées 
Fruit de saison 	Ile flottante	Smoothie pomme kiwi	Brie	Roulé à la confiture 
Biscuit Lait Compote de pêche	Cake à la banane  Yaourt Fruit frais	Pain Confiture Jus d'orange	Madeleine Yaourt nature sucré Jus d'ananas	Pain Chocolat Salade de fruits frais











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 26 au 30 Avril 2021

VACANCES SCOLAIRES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas végétarien 
	Radis beurre		Concombre et emmental	
Daube provençale	Poisson meunière et citron 	Sauté de porc aux pruneaux 	Rôti de dinde sauce normande 	Lasagnes végétariennes
Pommes de terre vapeur	Epinards branches et riz 	Semoule 	Haricots verts persillés	Salade verte
Saint Paulin		Camembert		Yaourt 
Fruit de saison 	Flan nappé vanille et caramel	Fruit de saison 	Tarte aux pommes normande	Mousse au chocolat
Pain Cantafrais Fruit frais	Brioche Fromage blanc Jus de pomme	Petit beurre Yaourt Purée de poire	Génoise Lait Fruit frais	Pain Confiture Jus d'orange

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Poisson issu de pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



Plat végétarien



Plat du chef



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE