







Menus de la Semaine du 30 avril au 4 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Méli mélo salade au soja</p> <p>Burger de veau sauce brune</p> <p>purée</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>férié</p>	<p>Concombre en salade</p>  <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence</p> <p>Pomme de terre sautée</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Salade de tomates Vinaigrette balsamique</p>  <p>Croustillants de poisson</p> <p>Coquillettes</p>  <p>Petit cotentin</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Riz niçois</p>  <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts persillée</p> <p>Gouda</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 7 au 11 Mai 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Sauté de porc sauce romarin</p> <p>Semoule </p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Férié</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Petit pois à la française</p> <p>Tomme grise</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Férié</p>	<p>Radis / beurre </p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Salade verte </p> <p>Camembert</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 14 au 18 Mai 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carotte râpées au citron </p> <p>Sauté de volaille à la Provençale</p> <p>pommes vapeur</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Petit pot de glace vanille fraise</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Couscous Boulettes d'agneau</p> <p>Semoule/légumes couscous</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Tortis </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Abricot au sirop léger</p>	<p>Tartinade guacamole surimi tacos</p> <p>Chili corne carne</p> <p>haricots rouges, maïs et riz </p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Brownie</p>	<p>Mousse de foie et cornichon</p> <p>Fricassée de poisson provençale </p> <p>Courgettes au fromage et herbes de Provence</p> <p>Mimolette</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

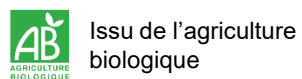
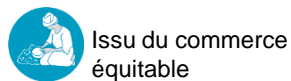
Menus de la Semaine du 21 au 25 Mai 2018












Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Salade de betterave </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de concombre </p> <p>lasagne</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Donuts</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Roti de dindonneau aux pruneaux</p> <p>Chou fleur</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Pavé de poisson</p> <p>Pépinettes sauce tomate </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Compote </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Mai au 1 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Riz niçoise </p> <p>Emincé bœuf au paprika </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de tomate ciboulette  Vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p>Fraidou</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Accras de morue et salade</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Printanière de légumes avec p de terre</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes </p> <p>Emmental</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Pamplemousse </p> <p>Filet de hoki sauce au curry</p> <p>Purée de patate douce</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



Menus de la Semaine du 4 au 8 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpée</p> <p></p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles à la fondue d'oignons</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Cake au fromage sauce fromage blanc</p> <p></p> <p>Sauté de porc sauce Esterel</p> <p>Petit pois à la française</p> <p>Yaourt nature sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Melon </p> <p>Filet de poisson</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Camembert</p> <p>Riz au lait </p>	<p>Salade de tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Edam</p> <p>Tarte aux pomme </p>	<p>Terrine de campagne cornichon</p> <p>Parmentier de bœuf</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit moulé aux fines herbes</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 11 au 15 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboué à la menthe	Radis/beurre 	Pomelos	Concombre Bulgare	Salade de tomates ciboulette 
Filet de poisson sauce Provençale	Longe de porc rôti à la fleur de sel	Bolognaise	Roti de dinde aux pruneaux	Croustillant de poisson
Printanière de légumes	Haricots blancs à la fondue oignons	Penne 	Pommes de terre sautées 	Duo de courgettes, béchamel au parmesan 
Yaourt nature sucre	Coulommiers	Tomme des Pyrénées	Petit filou	Saint-bricet
Fruit de saison 	Compote de pommes 	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé 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 18 au 22 Juin 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates  Vinaigrette crémeuse aux fines herbes</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Eclair chocolat </p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Carry à l'indienne (sauté de dinde, curry, coriandre)</p> <p>Riz </p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme </p>	<p>Terrine macédoine de légumes</p> <p>Carbonara</p> <p>Macaronis</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Fête de la musique </p> <p>Salade de saison </p> <p>Hot dog</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Carré frais</p> <p>Glace</p>	<p>Rillettes de sardine citron vert</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Duo d'haricots</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </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 25 au 29 Juin 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de concombre sauce ciboulette</p> <p></p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Purée pomme de terre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p></p> <p>Compote</p> <p></p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Poêlée provençale</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Piémontaise</p> <p>Boulette de bœuf à la Provençale</p> <p>Carottes persillées</p> <p></p> <p>Petit-suisse et sucre</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p></p>	<p>Betteraves au vinaigre de framboise</p> <p>Sauté volaille sauce forestière</p> <p>Tortis</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Repas froid</p> <p>Melon</p> <p></p> <p>Jambon blanc</p> <p>Taboulé à la menthe</p> <p></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Glace</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

