


Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betterave vinaigre de framboise	Carottes râpées au jus de citron	Salade Chou rouge aux pommes	Potage de légumes	Rillettes / cornichon
Croustillant de poisson	Blanquette de volaille à l'ancienne	Bolognaise	Chipolatas grillées aux herbes	Moelleux de poulet sauce aigre douce
Haricots beurre persillé	Riz pilaf 	Penne 	Haricots blancs aux petits oignons glacés  	Cordiale de légumes
Yaourt nature 	Tomme noire	Brie	Petit cotentin	Fromage frais sucré
Fruit de saison	Compote de fruits	Chou vanille	Fruit de saison	Bar bretonne

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 12 au 16 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Salade de céleri râpées au cirton	Friand au fromage	Chou blanc en salade	Salade iceberg Au croutons
Saucisse de Strasbourg	Tajine de bœuf	Pavé de colin sauce citron	Omelette piperade	Parmentier de poisson au potiron
Penne	Semoule	Epinards à la béchamel	Pomme de terre sautées	Yaourt aromatisé
Fromage blanc	Vache Picon	Saint Nectaire	Tomme blanche	Cake au daim
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme	

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 19 au 23 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade coleslaw raisins secs</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Coulommiers</p> <p>Le chocrousti crémeux (Fromage blanc, céréales cacaotées, sauce chocolat)  </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Paëlla marine</p> <p>Riz safrané </p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Niçoise</p> <p>Sauté de porc arrabiata</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Soupe de légumes racines </p> <p>Rôti de bœuf sauce estragon</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de poisson sauce créole </p> <p>Coquillettes </p> <p>Cantafras</p> <p>Petit pot de glace</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 26 au 30 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pomme de terre ravigote</p> <p>Burger de veau</p> <p>Chou fleur et carottes à la crème de thym</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Boulette de bœuf à la catalane</p> <p>Farfalles aux légumes</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de riz aux olives</p> <p>Daube provençale</p> <p>semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>ODYSSEE DU GÔUT</p> <p>Le Texas</p> <p>Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla</p> <p>Aiguillettes de poulet tex mex</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau texan à chocolat</p>	<p>Pâté de volaille cornichon</p> <p>Filet de Hoki à l'armoricaine</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Emmental</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 3 au 7 Décembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Taboulé</i> </p> <p><i>Poisson pané et citron</i></p> <p><i>Mélange de légumes racines</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Parmentier de bœuf</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Carré frais</i></p> <p><i>Entremet vanille</i></p>	<p><i>Tartine œuf ciboulette</i> </p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Riz épices</i> </p> <p><i>Fromage frais sucré</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Potage de légumes</i> </p> <p><i>Longe de porc sauce moutarde</i></p> <p><i>Jardinière de légumes et p de terre</i></p> <p><i>Petit cotentin</i></p> <p><i>Tarte aux pommes</i> </p>	<p><i>Carottes râpées au citron</i></p> <p><i>Roti de dinde sauce Provençale</i></p> <p><i>Coquillettes</i> </p> <p><i>Pyrénees</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></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 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre aux échalottes	Potage de légumes	Terrine au thon)	Chou rouge Vinaigrette 	Salade verte croûtons
Blanquette de poisson	Carbonaras	Echine demi-sel	Carbonade de bœuf 	Filet de merlu sauce citron 
Riz 	Tortis	Lentilles mijotés	Frites	Chou-fleur béchamel
Mimolette	Yaourt nature 	Bleu	Tomme blanche	Rondelé nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Gâteau basque

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 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Céleri râpé</i> </p> <p>Couscous boulettes de mouton</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>Vache Picon </p> <p><i>Compote qui croque (compote pomme et céréales chocolat)</i></p>	<p><i>Salade d'endives au maïs</i></p> <p><i>Marmite de potage sauce persane</i> </p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bolognaise</p> <p><i>Fusillis</i> </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> ***Repas de Noël*</p> <p><i>Roulé au saumon et fromage frais</i></p> <p><i>Emincé volaille aux petits oignons confit et miel</i></p> <p><i>Pom'pins Florestine Haricots verts persillés</i></p> <p><i>Fromage aux noix</i></p> <p><i>Dessert glacé</i></p>	<p>Potage de légumes</p> <p><i>Filet de poisson</i> </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p><i>Fruit de saison</i> </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

