


Menus de la Semaine du 6 au 10 Avril 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
Pavé de colin sauce armoricaine	Endives et mimolette vinaigrette	Rôti de bœuf, jus aux herbes 	Concombres en cubes Et emmental Vinaigrette à la tomate	Carottes râpées au citron 
Blé	Cordon bleu	Purée de légumes	Emincé de porc sauce moutarde S/P : Emincé de dinde	Œufs durs florentine  (plat complet)
Brie	Ratatouille et pâtes	Fromage blanc	Lentilles cuisinées au jus	
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison 	Compote pomme fraise Allégée en sucre	Cône glacé chocolat



Issu du commerce équitable



Plat végétarien



Plat du chef









Issu de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 13 au 17 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Repas de printemps	MENU VEGETARIEN
<u>FERIE</u>	Sauté de dinde aux olives 	Poisson pané et citron	Méli-mélo de salade verte et tomme grise Vinaigrette au paprika	Couscous végétarien 
	Purée de carottes	Riz 	Gigot d'agneau sauce brune	Coulommiers
	Vache qui rit	Saint Nectaire AOP 	Crumble de courgettes aux herbes de Provence	Fruit de saison
	Fruit de saison 	Compote de pomme allégée en sucre	Tarte normande 	



Issu du commerce équitable



Plat végétarien








Plat du chef



Issu de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 20 au 24 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN		MISSION ANTI GASPI	
Rôti de bœuf sauce estragon	Enchilada haricots rouges et maïs 	 Chou blanc vinaigrette et mimolette	Nuggets de poulet	Concombres façon tzatziki
Jardinière de légumes et boulgour		Filet de merlu sauce créole	Coquillettes 	Rôti de porc sauce moutarde
Yaourt nature	Fraidou	Blé	Petit filou	Courgettes à la béchamel
Fruit de saison	Purée de pomme bio 	Smoothie fraise banane 	Fruit de saison	Barre bretonne



Issu du commerce équitable



Plat végétarien








Plat du chef



Issu de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Du 27 au 30 avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
Radis beurre	 Concombre vinaigrette et emmental			
Pavé de colin sauce basilic	Jambon blanc sauce tomate	Sauté de veau marengo	Galette de boulgour mexicaine et sa sauce tomate aux légumes 	
Gratin d'épinards et riz	Duo de haricots persillés	Pomme de terre vapeur		
		Fromage blanc au sucre	Yaourt aromatisé 	
Lacté vanille	Flan pâtissier	Fruit de saison 	Fruit de saison	



Issu du commerce équitable



Plat végétarien



Plat du chef



Issu de l'agriculture biologique

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits