







Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Partage de la galette	
Carottes râpées au citron	Chou blanc vinaigrette et mimolette		Céleri rémoulade et tomme blanche	Potage de légumes et vache qui rit
Colombo de porc S/P : Colombo de dinde	Croustillant de poisson	Filet de hoki sauce citron	Steak haché aux herbes	Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)
Semoule  	Purée de potiron	Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur	Haricots verts	 
Lacté saveur chocolat	Purée de pommes 	Petit Filou	Galette des rois	Fruit de saison
	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

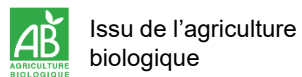
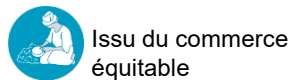
Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021








Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Chou rouge vinaigrette framboise et dés de Cantal AOP 	Salade verte crumble noisette et dés de gouda	Salade de quinoa carottes et mimolette
Bœuf mode	Omelette aux fines herbes 	Cuisse de poulet 	Steak haché veau sauce brune	Colin d'Alaska pané et citron
Carottes au jus et coquillettes	Penne sauce tomate 	Frites	Petits pois	Gratin de brocolis
Coulommiers	Fromage blanc au sucre			
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Gâteau pois chiche et chocolat blanc  	Fruit de saison 

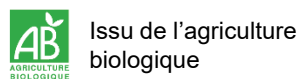
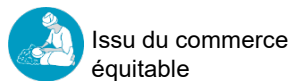
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits












Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Canada	
Soupe de légumes		Salade d'endives	Salade verte sauce césar Et cheddar	
Filet de merlu sauce tomate	Nuggets de blé 	Tajine de bœuf	Emincé de dinde sauce caramel 	Saucisse de Strasbourg
Riz 	Haricots beurre à l'ail	Légumes tajine et semoule (<i>Légumes couscous, abricot sec, raisins secs, miel, épices, sauce tomate, ail</i>)	Purée de patate douce	Lentilles
	Yaourt nature			Petit cotentin
Compote pomme cassis allégée en sucre	Fruit de saison 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Clafoutis aux myrtilles 	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cordon bleu	Céleri rémoulade	Cake au fromage 	Salade verte et croûtons vinaigrette et mimolette	
Epinards branches béchamel	Fricassée de thon sauce armoricaine	Rôti de dinde sauce Normande 	Emincé de bœuf sauce forestière	Couscous végétarien (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée) 
Camembert	Penne semi complète  	Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgettes)	Pommes de terre vapeur	Yaourt nature
Fruit de saison 	Le chococrousti crémeux (crème dessert chocolat et mini billes chocolat)	Fruit de saison 	Compotée de pommes betteraves  	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



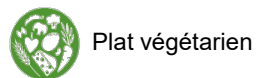
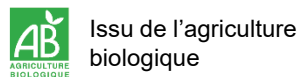
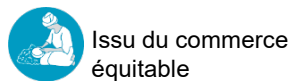
Menus de la Semaine du 01 au 05 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vive les crêpes 			
Boulettes au mouton à la catalane	Chou rouge vinaigrette	Soupe de légumes minestrone	Endives vinaigrette et mimolette	Salade de cœur de palmier
Haricots verts persillés et pois chiches	Cuisse de poulet rôtie 	Tortis au potiron carottes mozzarella  	Rôti de porc au jus	Parmentier de poisson Salade verte
Tomme blanche	Jardinière de légumes		Blé 	
Fruit de saison	Crêpe et confiture	Fruit de saison 	Abricot au sirop et crème fouettée	Lacté vanille




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



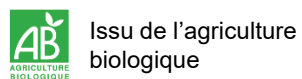
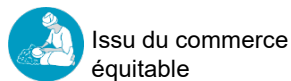
Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf façon pasticada (<i>brunoise de légumes, pruneaux</i>)	Carottes râpées vinaigrette et gouda 	Chou blanc aux raisins		Taboulé sarrasin orge millet 
Semoule	Crispidor au fromage 	Filet de merlu sauce Niçoise	Aiguillette de poulet au jus	Haché de veau sauce tomate
Fromage blanc et sucre	Gratin d'épinards et pommes de terre	Tortis 3 couleurs	Purée de légumes	Gratin de brocolis
Fruit de saison	Ile flottante	Smoothie poire pomme ananas	Brie	Fruit de saison
			Fruit de saison	






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza reine	Chou rouge 	Endives et croûtons vinaigrette et dés d'emmental	Salade verte vinaigrette Et dés de tomme blanche	Sauté de saumon sauce citron
Omelette basquaise 	Emincé de bœuf à la coréenne	Haché de veau au jus	PLAT REGIONAL Choucroute garnie (Choucroute, pommes de terre, porc échine, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg)	Riz semi complet bio  
Haricots beurre	Boulgour	Carottes persillées		Bleu
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Cake nature 	Semoule au lait	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 22 au 26 Février 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et dés de Saint Nectaire AOP 		Chiffonnade de salade et croûtons	Coleslaw (carottes et chou blanc) et dés de tomme grise	
Sauté de bœuf au paprika	Poisson meunière et citron	Rôti de dinde sauce miel poivrons 	Jambon blanc S/P : Jambon de dinde	Enchiladas haricots rouges et maïs   (Haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, oignons, emmental)
Semoule	Chou fleur béchamel et blé	Macaroni 	Purée de potiron	
	Carré			Vache picon
Compote de pomme Allégée en sucre	Fruit de saison 	Fromage blanc caracrousti (fromage blanc, muesli, caramel)	Beignet chocolat noisettes	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