
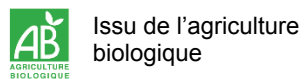


Menus

Le 1^{er} Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Rôti de bœuf, ketchup Blé Fromage blanc au sucre Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

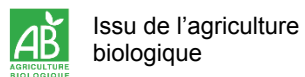


Menus

Semaine du 4 au 8 Mars 2019







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de mâche et betteraves et dés d'emmental</p> <p>Sauté de porc sauce esterel S/P: sauté de dinde </p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Donuts</p>	<p>Croustillants de poisson et citron</p> <p>Carotte au jus et farfalles</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Rôti de dinde sauce miel poivrons </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Bûche mi- chèvre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Potage de légumes variés</p> <p>Gratin de moules</p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Flan nappé caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre au pesto et emmental </p> <p> Pavé de colin au citron</p> <p>Gratin d'épinards et riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées à l'orange et dés d'edam</p> <p>Raviolis</p> <p>Milk shake poire cassis </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Normandin de veau au jus</p> <p>Crumble de légumes printanier</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade iceberg et maïs</p> <p>Jambon froid S/P: Jambon de dinde</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de brocolis qui rit</p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>Coquillettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable











Plat du chef



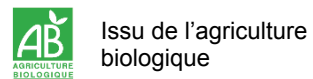
Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				A l'écoute de ma planète
Potage de légumes variés		Salade verte et dés d'emmental		Chou blanc et pomme de terre Vinaigrette au miel
Paëlla de la mer 	Moelleux de poulet rôti au jus	Sauté de bœuf au paprika 	Bolognaise végétarienne 	Filet de merlu sauce créole 
	 Haricots verts persillés	Petit pois	(Plat végétarien) 	Penne 
	Cantal		Coulommiers	
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Moelleux enrobé au chocolat	Fruit de saison 	Petit filou

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits










MSC pêche durable

Plat du chef



Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Merguez	Potage de légumes variés	 Escalope de dinde sauce tomate	Radis rose en dip, houmous betterave 	Rôti de porc sauce moutarde
Ratatouille et semoule	Parmentier aux deux poissons et brocolis	Riz 	Cheeseburger 	S/P: Rôti de dinde 
Chanteneige	Fromage blanc et compote	Coulommiers	Frites	Chou vert et carotte à la crème de thym et blé
Fruit de saison		Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
				Fruit de saison 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien










MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw		Potage de légumes variés	Chou rouge	
Bœuf sauce bolognaise	 Poulet rôti	Filet de hoki sauce bonne femme 	Bœuf façon bourguignon 	Quenelle sauce nantua
Penne 	Pomme vapeur persillée	Courgettes et polenta	Carottes	Riz créole 
	Fromage frais sucré			Camembert
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison 	Smoothie poire pomme ananas 	Gaufre	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mission anti-gaspi</p> <p>Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Milk shake chocolat et madeleine</p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>Pavé de colin sauce armoricaine </p> <p>Epinards béchamel et pomme de terre</p> <p>Chou vanille</p>	<p>Rôti de bœuf, jus aux herbes </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p>Poisson pané et citron </p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Fromage blanc et gelée de groseille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

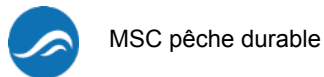
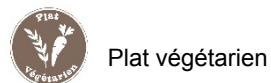
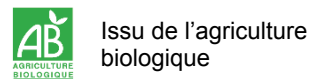


sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE








Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poulet rôti sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Couscous boulettes de mouton</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc et dés d'emmental</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p>Boulgour</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre </p>	<p> Carottes râpées et dés de tomme Vinaigrette au paprika</p> <p>Marmite de poisson sauce persane </p> <p>Ratatouille aux herbes de Provence</p> <p>Cake, coulis fraise menthe  </p>	<p><i>Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre</i>  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Sauté de porc sauce diable S/P: sauté de dinde </p> <p>Carottes persillées et lentilles</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Concombre vinaigrette Et dés d'emmental</p> <p>Fajitas au poulet, tomate, poivrons</p> <p>Smoothie fraise banane </p>	<p></p> <p>Repas de printemps</p> <p>Tomate mozzarella</p> <p>Gigot d'agneau</p> <p>Petits pois</p> <p>Dessert de printemps</p>	<p>Parmentier de thon </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef



Menus de la Du 29 au 30 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées au citron et dés d'emmental</p> <p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p>Coquillettes </p> <p>Lacté chocolat</p>	<p>Saucisse de Strasbourg S/P: saucisse de volaille</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison </p>			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



Plat végétarien



MSC pêche durable



Plat du chef

